



# PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DEN REISRING

**500 g** Naturreis\_Riz complet

**1 Liter** Bouillon de légumes

Sel

### FÜR DAS GEMÜSE

**250 g**

**400 g** Oignon(s), grossièrement haché

**60 ml** Huile d'olive

**60 g** Concentré de tomates

**360 g** Poivron rouge, grob geschnitten

**360 g** Poivron(s) vert(s), grob geschnitten

**360 g** Poivron(s) jaune(s), grob geschnitten

**4** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**400 ml** Bouillon de légumes

Basilic

Oregano

Feuille de laurier

Sel

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Für den Reisring den Naturreis in Suppe bei 100° C Dampf im Convotherm dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Suppe aufgießen, würzen und weich dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.