



GEMÜSERAHMSPAGHETTI (THERMOMIX®)_SPAGHETTI À LA CRÈME DE LÉGUMES (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
 - Possibilité de réchauffer sans problème
- Glutenfrei
 - Sans gluten
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
 - Pas besoin d'engagement supplémentaire



Tipps

Gemüse nach Belieben verwenden.

– Utiliser les légumes à votre convenance.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Spaghetti

FÜR DIE SAUCE_POUR LA SAUCE

250 g

60 g Sbrinz, coupé en morceaux

1 Handvoll Kräuter_Herbes aromatiques

500 g Eau

Sel

2 , in feine Streifen geschnitten

0.5 Courgette(s), in feine Streifen geschnitten

0.5 Poivron rouge, in feine Streifen geschnitten

0.5 Oignon(s)

1 Gousse(s) d'ail

70 g Jambon, grob geschnitten

25 g Huile d'olive

Gewürzpaste oder Suppenwürfel

Poivre

PRÉPARATION

1. Parmesan und Kräuter in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

– Ajouter le parmesan et les herbes dans le bol du mixeur, hacher 10 sec/vitesse 7 et

transvaser.

2. Wasser und 1/2 TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, fein geschnittenes Gemüse (außer Zwiebel) einfüllen und 10 Min./Varoma/Stufe 1 garen.

– Ajouter de l'eau et 1/2 cuillère à café de sel dans le bol du mixeur, accrocher le bac de cuisson, verser les légumes finement coupés (sauf l'oignon) et faire cuire 10 minutes/arôme/niveau 1.

3. In dieser Zeit Spaghetti gemäß Packungsangabe in einem Topf auf dem Herd in reichlich Salzwasser kochen.

– Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis dans une casserole sur le feu dans une grande quantité d'eau salée, selon les indications du paquet.

4. Gareinsatz herausnehmen und zur Seite stellen. Mixtopf leeren, dabei Garflüssigkeit auffangen.

– Retirer le bac de cuisson et le mettre de côté. Vider le bol du mixeur en récupérant le liquide de cuisson.

5. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

6. Öl zugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 1 dünsten.

– Ajouter l'huile et faire cuire à l'étouffée pendant 3 min/100 °C/niveau 1.

7. QimiQ Sahne-Basis, Gemüse aus dem Garkörbchen, 200 g Garflüssigkeit, Gewürzpaste oder Suppenwürfel, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben. 4 Min./90 °C/Linkslauf/Stufe 1 vermischen und erhitzen.

– Ajouter la base de crème QimiQ, les légumes du panier de cuisson, 200 g de liquide de cuisson, la pâte d'épices ou le cube de soupe, le sel et le poivre dans le bol du mixeur. Mélanger et chauffer pendant 4 minutes/90 °C/marche à gauche/niveau 1.

8. Spaghetti abgießen und in eine große Schüssel geben. Sauce darübergeben, vermischen, Kräuterparmesan darüberstreuen und servieren.

– Egoutter les spaghettis et les mettre dans un grand plat. Verser la sauce par-dessus, mélanger, parsemer de parmesan aux herbes et servir.