



KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g Oignon(s), finement hachées

1 cs Huile d'olive

50 g Paprika en poudre, doux

800 ml Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Marjolaine

Sel et poivre

500 g Pommes de terre, pelée

1000 g Courge, pelée

250 g

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffelstücke dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Kürbiswürfel zu den Kartoffelstücken geben und gemeinsam weich kochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.