



# ROTE PAPRIKASAUCE

## QimiQ AVANTAGES

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>200 g</b>	
<b>100 g</b>	Poivron rouge, coupé
<b>50 g</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>10 ml</b>	Huile d'olive
<b>10 g</b>	Concentré de tomates
<b>1 TL</b>	Paprikapulver, mild
<b>200 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>50 ml</b>	Essiggurkenwasser
	Sel et poivre
	Oregano
	Ail

## PRÉPARATION

1. Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.