



TAGLIATELLE MARE E MONTI

QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

500 g	
200 g	Tagliatelle
200 g	Pilze, émincées
80 g	Oignon(s), finement hachées
10 ml	Huile d'olive
100 ml	Vin blanc
300 ml	Bouillon de légumes
200 g	Meeresfrüchte
	Sel et poivre
	Oregano, finement hachées
	Thymian, finement hachées
	Ail, finement hachées
	Kümmel, gemahlen

PRÉPARATION

1. Tagliatelle bissfest kochen.
2. Pilze und Zwiebeln in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Meeresfrüchte dazugeben, würzen und zu den gekochten Tagliatelle servieren.