



ZUPPA DI PESCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
0.5	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Olivenöl, zum Anbraten
300 g	Meeresfrüchte
100 g	Wurzelgemüse, klein gewürfelt
50 g	Kirschtomaten, geviertelt
0.5	Paprikaschote(n), klein gewürfelt
100 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsebrühe
10 ml	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Safranpulver
	Basilikumblätter, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Zitronensaft aufgießen, würzen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.