



PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN REISRING

250 g Naturreis
500 ml Klare Gemüsesuppe
Salz

FÜR DAS GEMÜSE

125 g QimiQ Sahne-Basis
2 Große Zwiebel(n) à 200 g, gewürfelt
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
180 g Rote Paprikaschote(n), grob geschnitten
180 g Grüne Paprikaschote(n), grob geschnitten
180 g Gelbe Paprikaschote(n), grob geschnitten
2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
200 ml Klare Gemüsesuppe
Basilikum
Oregano
Lorbeerblatt
Salz
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Reisring den Naturreis in Suppe dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Suppe aufgießen, würzen und weich dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.