



KARTOFFELRAHMGULASCH



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein geschnitten
20 g	Butter
8 g	Paprikapulver, mild
30 g	Tomatenmark
20 g	Essig
750 ml	Klare Gemüsesuppe
	Majoran
	Thymian
	Oregano
	Kümmel
	Salz und Pfeffer
500 g	Kartoffeln, geschält, grob geschnitten
150 g	Paprikaschote(n), grob geschnitten
250 g	QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten, Paprikapulver und Tomatenmark mitrösten und mit Essig ablöschen.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
3. Paprikawürfel dazugeben und gemeinsam weichkochen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.