# **ZUPPA DI PESCE**



# **QimiQ VORTEILE**

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich





## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

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

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen.
- 2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Zitronensaft aufgießen, würzen und aufkochen.
- 3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.