



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2 g</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Olivenöl, zum Anbraten
<b>600 g</b>	Meeresfrüchte
<b>200 g</b>	Wurzelgemüse, fein gewürfelt
<b>100 g</b>	Kirschtomaten, geviertelt
<b>100 g</b>	Paprikaschote(n), fein gewürfelt
<b>200 ml</b>	Weißwein
<b>400 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>20 ml</b>	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.