ZUPPA DI PESCE

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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