



EIERSCHWAMMERL-RAHM-GULASCH (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Eierschwammerl, geputzt
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
10 ml	Pflanzenöl
70 g	Tomatenmark
10 g	Paprikapulver, edelsüß
500 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Majoran, getrocknet
	Kümmel, gemahlen
20 ml	Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Eierschwammerl und Zwiebeln in Öl scharf anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten und Paprikapulver dazugeben.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.