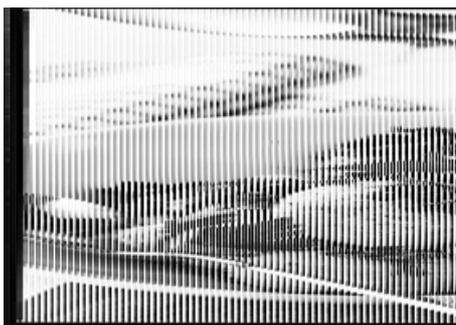




# GNOCCHI MIT FRISCHER PAPRIKARAHMSAUCE (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>220 g</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>20 g</b>	Butter
<b>70 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>0.5</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>50 ml</b>	Weißwein
<b>200 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Majoran
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Kümmel, gemahlen

### FÜR DIE GNOCCHI

<b>750 g</b>	Gnocchi
<b>20 g</b>	Butter
<b>0.5</b>	Gelbe Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>0.5</b>	Grüne Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>1 EL</b>	Petersilie, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Würfelig geschnittene rote Paprikaschoten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen. Würzen und solange kochen, bis die Paprikawürfel weich sind.
3. Sauce mixen und durch ein Sieb seihen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Paprikawürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben. Mit Paprikarahmsauce servieren.