



# SPAGHETTI IN TOMATEN-WODKA-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**400 g** Spaghetti

**1 EL** Olivenöl

## FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Classic, gekühlt

**2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**50 g** Butter

**1** Peperoni, fein gehackt

**3 EL** Tomatenmark

**250 ml** Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Basilikum

Oregano

**3 EL** Wodka

**2 EL** Weinbrand, gekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce: Knoblauch und Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
3. Peperoni und Tomatenmark dazugeben. Mit Suppe aufgießen, würzen und zum Kochen bringen.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Sauce mit Wodka und Cognac abrunden und zu den gekochten Spaghetti servieren.