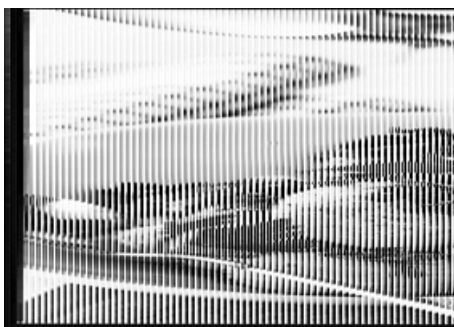




PENNE MIT GEMÜSESUGO (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Penne

1 EL Olivenöl

FÜR DAS GEMÜSESUGO

125 g QimiQ Sahne-Basis

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

70 g Karotte(n), klein gewürfelt

70 g Knollensellerie, klein gewürfelt

70 g Zucchini, klein gewürfelt

50 g Tomatenmark

60 ml Klare Gemüsesuppe

60 ml Rotwein

400 g Tomaten Konserve

Salz und Pfeffer

Oregano

Basilikum

Thymian

Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Penne in reichlich Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für das Gemüsesugo Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten. Karotten, Knollensellerie und Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark dazumischen und mit klarer Suppe und Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben, würzen und fertig dünsten.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Das Gemüsesugo mit den Nudeln vermischen und mit Parmesan anrichten.