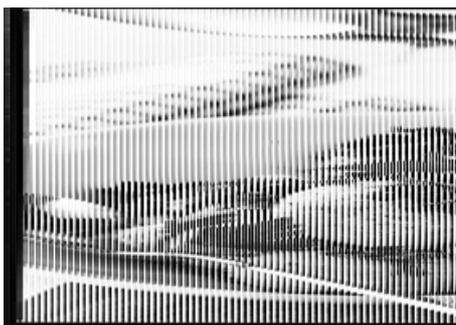




# PENNE MIT GEMÜSESUGO (QSB)



## 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.