



VOLLKORNSPAGHETTI IN GEMÜSE-RAHM-SAUCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Vollkornspaghetti, hell

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 ml Gemüsebrühe

125 g Karotte(n), in feine Streifen geschnitten

150 g Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten

150 g Zucchini, in feine Streifen geschnitten

20 g Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Vollkornspaghetti al dente kochen.
2. Für die Sauce: Gemüse in der Suppe bissfest garen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und mit Kräutern verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.