



# 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.