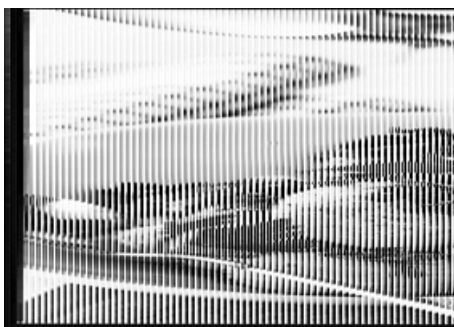




GNOCCHI MIT FRISCHER PAPRIKARAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

125 g	QimiQ Classic, gekühlt
220 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
20 g	Butter
70 g	Zwiebel(n), fein gehackt
0.5	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
50 ml	Weißwein
300 ml	Klare Gemüsesuppe
	Majoran
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Kümmel, gemahlen

FÜR DIE GNOCCHI

750 g	Gnocchi
20 g	Butter
0.5	Gelbe Paprikaschote(n), gewürfelt
0.5	Grüne Paprikaschote(n), gewürfelt
1 EL	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Würfelig geschnittene rote Paprikaschoten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen. Würzen und solange kochen, bis die Paprikawürfel weich sind.
3. Sauce mixen, durch ein Sieb seihen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Paprikawürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben und mit Petersilie servieren.