



# GEMÜSERAHMSPAGHETTI



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 kg** Spaghetti

## FÜR DIE SAUCE

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**60 ml** Olivenöl

**2** rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

**250 g** Karotte(n), in feine Streifen geschnitten

**300 g** Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten

**300 g** Zucchini, in feine Streifen geschnitten

**250 ml** Weißwein

**40 g** Schnittlauch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.
6. **Tipp:** Mit geriebenem Parmesan verfeinern.