



TORTELLINI MIT SPECK-RAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

160 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

200 g Frühstücksspeck, in feine Streifen geschnitten

40 ml Olivenöl

250 ml Gemüsebrühe

20 g Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Gartenkräuter, frisch

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1200 g Tortellini

ZUBEREITUNG

1. Für die Speck-Rahmsauce: Speck und Zwiebel in Olivenöl ansautieren. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben und kurz aufkochen. Abschmecken.
2. Tortellini kochen und zur Sauce geben. Mit frischen Gartenkräutern garnieren und servieren.