



GEMÜSERAHMSPAGHETTI



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



10



leicht

Tipps

Mit geriebenem Parmesan verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Saucenbasis

2 EL Olivenöl

1 Rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

2 Karotte(n), in feine Streifen geschnitten

150 g Champignons, blättrig geschnitten

120 g Lauch, fein geschnitten

125 ml Weißwein

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebel und Gemüse in heißem Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit Schnittlauch verfeinern und mit den Spaghetti anrichten.