



# TAGLIATELLE MIT SHRIMPS



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 kg** Tagliatelle  
Olivenöl

## FÜR DIE SAUCE

**500 g** QimiQ Sahne-Basis  
**1** Zwiebel(n), fein gehackt  
**2 EL** Butter  
**200 ml** Weißwein, trocken  
**2 Liter** Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
**2 EL** Dill, fein gehackt  
**600 g** Shrimps, geschält  
**4** Knoblauchzehe(n), fein gerieben  
Butter, zum Braten

## ZUBEREITUNG

1. Tagliatelle in Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen.
2. Für die Sauce: Zwiebeln in Butter andünsten, mit Weißwein aufgießen und einkochen lassen.
3. Gemüsebrühe dazugeben und zum Kochen bringen. QimiQ Saucenbasis einrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.
4. Shrimps mit dem Knoblauch in Butter anrösten, in die Sauce geben und mit den Tagliatelle vermischen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.