



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.