



PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING (CONVOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN REISRING

500 g Naturreis
1 Liter Klare Gemüsesuppe
Salz

FÜR DAS GEMÜSE

250 g QimiQ Sahne-Basis
400 g Zwiebel(n), grob gehackt
60 ml Olivenöl
60 g Tomatenmark
360 g Rote Paprikaschote(n), grob geschnitten
360 g Grüne Paprikaschote(n), grob geschnitten
360 g Gelbe Paprikaschote(n), grob geschnitten
4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
400 ml Klare Gemüsesuppe
Basilikum
Oregano
Lorbeerblatt
Salz
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Reisring den Naturreis in Suppe bei 100° C Dampf im Convotherm dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Suppe aufgießen, würzen und weich dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.