



QimiQ VORTEILE

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



Tipps

Gemüse nach Belieben verwenden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Parmesan, in Stücke geschnitten

1 Handvoll Kräuter

500 g Wasser

Salz

2 Karotten, in feine Streifen geschnitten

0.5 Zucchini, in feine Streifen geschnitten

0.5 Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten

0.5 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

70 g Schinken, grob geschnitten

25 g Olivenöl

Gewürzpaste oder Suppenwürfel

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Parmesan und Kräuter in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
2. Wasser und 1/2 TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, fein geschnittenes Gemüse (außer Zwiebel) einfüllen und 10 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
3. In dieser Zeit Spaghetti gemäß Packungsangabe in einem Topf auf dem Herd in reichlich Salzwasser kochen.
4. Gareinsatz herausnehmen und zur Seite stellen. Mixtopf leeren, dabei Garflüssigkeit auffangen.
5. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Öl zugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 1 dünsten.
7. QimiQ Sahne-Basis, Gemüse aus dem Garkörbchen, 200 g Garflüssigkeit, Gewürzpaste oder Suppenwürfel, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben. 4 Min./90 °C/Linkslauf/Stufe 1 vermischen und erhitzen.
8. Spaghetti abgießen und in eine große Schüssel geben. Sauce darübergeben, vermischen, Kräuterparmesan darüberstreuen und servieren.