



TOMATENRAHMSAUCE (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipps

Zu Nudeln servieren und mit Cocktailtomaten verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), halbiert
15 g	Tomatenmark
25 g	Butter
30 g	Mehl
250 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
0.5 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Sojasauce
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. Tomatenmark, Butter dazugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 2 dünsten.
3. Mehl dazugeben und 2 Min./100 °C/ Stufe 2 erhitzen.
4. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, QimiQ Sahne-Basis und Gewürze dazugeben, 10 Sek./Stufe 8 vermischen, 5 Min./100 °C/Stufe 2 erhitzen.
5. 10 Sek./schrittweise bis Stufe 8 pürieren.