



THYMIAN-SPECK-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

150 g Speck, durchwachsen, gewürfelt

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

40 ml Sonnenblumenöl

2 EL Tomatenmark

350 ml Brauner Fond

Salz und Pfeffer

Thymian

Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.