



ROTE PAPRIKASAUCE

QimiQ VORTEILE

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Rote Paprikaschote(n), geschnitten
50 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
10 ml	Olivenöl
10 g	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver, mild
200 ml	Klare Gemüsesuppe
50 ml	Essiggurkenwasser
	Salz und Pfeffer
	Oregano
	Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.