



ROTE PESTOSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremige Konsistenz
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS PESTO

50 ml	Olivenöl
40 g	Getrocknete Tomaten
20 g	Schwarze Oliven
20 g	Parmesan
20 g	Tomatenmark
20 ml	Balsamico-Essig
1	Knoblauchzehe(n)
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

200 g	QimiQ Sahne-Basis
150 ml	Gemüsebrühe
	Basilikum, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für das Pesto: Alle Zutaten zusammen fein mixen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe aufkochen und das Pesto einrühren.
3. Mit Basilikum verfeinern.