



CHECK_RINDERFILET

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

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

ZUBEREITUNG

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