



RAHMGEMÜSE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

2 EL Butter

1 Zwiebel(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

800 g Gemüsemischung, gegart

ZUBEREITUNG

1. Für die Rahmsauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken. Das gekochte Gemüse dazugeben, aufkochen und sofort servieren.