



SPAGHETTI IN TOMATEN-WODKA-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

1 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

200 g QimiQ Sahne-Basis

50 g Butter

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Peperoni, fein gehackt

3 EL Tomatenmark

250 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Basilikum

Oregano

3 EL Wodka

3 EL Weinbrand

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce Knoblauch und Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
3. Peperoni und Tomatenmark dazugeben. Mit Suppe aufgießen, würzen und zum Kochen bringen.
4. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Sauce mit Wodka und Cognac abrunden, aufmixen und zu den gekochten Spaghetti servieren.