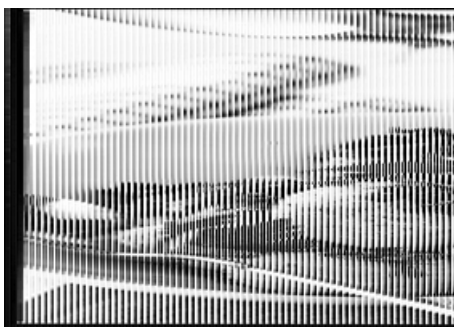




GNOCCHI MIT FRISCHER PAPRIKARAHMSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

250 g	QimiQ Sauce Base
220 g	Poivron rouge, coupé en dés
20 g	Beurre
70 g	Oignon(s), finement hachées
0.5	Gousse(s) d'ail, finement hachées
50 ml	Vin blanc
200 ml	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Sel
	Poivre blanc
	Cumin, moulues

FÜR DIE GNOCCHI

750 g	Gnocchi
20 g	Beurre
0.5	Poivron(s) jaune(s), coupé en dés
0.5	Poivron(s) vert(s), coupé en dés
1 cs	Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Würfelig geschnittene rote Paprikaschoten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen. Würzen und solange kochen, bis die Paprikawürfel weich sind.
3. Sauce mixen und durch ein Sieb seihen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Paprikawürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben. Mit Paprikarahmsauce servieren.