



PAPPARDELLE NUDELN CHIMAYO



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

250 g	QimiQ Sauce Base
1 cc	Ancho Chili, séché
2 cs	Vinaigre
	Eau
2 cs	Huile d'olive
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
1	Oignon(s), finement hachées
	Cumin, moulues
4 cl	Tequila
	Coriandre, frais
300 ml	Bouillon de légumes
1	Limette(s), le jus
	Sel et poivre

FÜR DIE NUDELN

500 g	Pappardelle Pasta
	Huile d'olive
	Coriandre, haché
	Sel et poivre
600 g	Crevettes, prêtes à manger
	Ail

PRÉPARATION

1. Für die Sauce: die Chilli ca. 1 Stunde in warmen Wasser einlegen. Abtropfen lassen, Stängel und Kerne entfernen und mit Essig und genug Wasser zu einer feinen Paste mixen.
2. Knoblauch und Zwiebel in Öl ansautieren. Die Chillipaste und Kümmel dazugeben und mit dem Tequila flambieren.
3. Koriander, Gemüfefond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
4. Mixen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln al dente kochen.
6. Die Nudeln und Koriander in Öl ansautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shrimps und Knoblauch ebenfalls in Olivenöl ansautieren.
7. Die Shrimps mit Nudeln und Sauce anrichten und servieren.