



GEMÜSERAHMSPAGHETTI



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Sans gluten



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 kg Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

500 g QimiQ Sauce Base

60 ml Huile d'olive

2 Oignon(s) rouge(s) , coupé en lamelles

250 g Carotte(s), coupé en julienne

300 g Céleri-rave, coupé en julienne

300 g Courgette(s), coupé en julienne

250 ml Vin blanc

40 g Ciboulette, coupé fin

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.
6. **Tipp:** Mit geriebenem Parmesan verfeinern.