



# TAGLIATELLE MARE E MONTI

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**500 g** QimiQ Sauce Base

**200 g** Tagliatelles

**200 g** Champignon(s), émincées

**80 g** Oignon(s), finement hachées

**10 ml** Huile d'olive

**100 ml** Vin blanc

**300 ml** Bouillon de légumes

**200 g** Fruits de mer

Sel et poivre

Origan, finement hachées

Thym, finement hachées

Ail, finement hachées

Cumin, moulu

## PRÉPARATION

1. Tagliatelle bissfest kochen.
2. Pilze und Zwiebeln in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Meeresfrüchte dazugeben, würzen und zu den gekochten Tagliatelle servieren.