



ZUPPA DI PESCE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

0.5 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

Olio d'oliva,

300 g Frutti di mare

100 g Radici commestibili,

50 g Pomodori ciliegini,

0.5 Peperone (Peperoni),

100 Vino bianco

200 Brodo di verdura

10 Succo di limone

Sale e pepe

Zafferano in polvere

Foglie di basilico,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Zitronensaft aufgießen, würzen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.