



# LEICHTE PILZRAHMSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**500 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Cipolla (Cipolle),

**1** Aglio,

**80 g** Burro

**500 g** Funghi,

**100** Vino bianco

**250** Brodo di verdura

Sale i pepe

Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.