



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.