



PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DEN REISRING

250 g Riso integrale

500 Brodo di verdura

Sale

FÜR DAS GEMÜSE

125 g QimiQ Sauce Base

2 Cipolle grande di 200 g,

2 Olio d'oliva

2 Concentrato di pomodori

180 g , grob geschnitten

180 g Peperoni verdi, grob geschnitten

180 g Peperoni gialli, grob geschnitten

2 Dente d'aglio,

200 Brodo di verdura

Basilico

Origano

Foglia d'alloro

Sale

Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

1. Für den Reisring den Naturreis in Suppe dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Suppe aufgießen, würzen und weich dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.