



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 10

500 g QimiQ Sauce Base

1 Cipolla (Cipolle),

2 Dente d'aglio,

Olio d'oliva,

600 g Frutti di mare

200 g Radici commestibili,

100 g Pomodori ciliegini,

1 Peperone (Peperoni),

400 Brodo di verdura

200 Vino bianco

20 Succo di limone

Sale i 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.