



# 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 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.