



GEMÜSEINTOPF MIT WÜRSTEL (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
600 g	Misto di verdura stagionale
1	Cipolla (Cipolle),
60 g	Burro
500	Brodo di verdura
	Sale i pepe
2 Paar	Salsiccia di Frankfurt,
1	Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Gemüse dazugeben und kurz mitrösten.
2. Gemüse mit Suppe aufgießen, würzen und kurz auf kleiner Flamme kochen, bis es bissfest ist. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Zum Schluss Würstel dazugeben, nochmals kurz erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren.