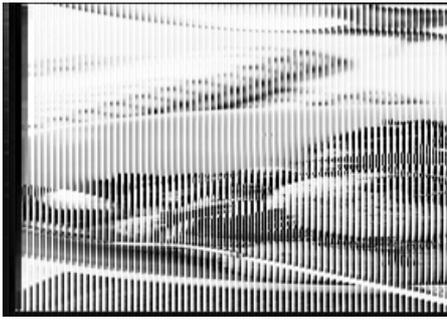




# GNOCCHI MIT FRISCHER PAPRIKARAHMSAUCE (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**220 g** ,

**20 g** Burro

**70 g** Cipolla (Cipolle),

**0.5** Dente d'aglio,

**50** Vino bianco

**200** Brodo di verdura

Maggiorana

Sale

Pepe bianco

Cumino,

### FÜR DIE GNOCCHI

**750 g** Gnocchi

**20 g** Burro

**0.5** Peperoni gialli,

**0.5** Peperoni verdi,

**1** Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

1. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Würfelig geschnittene rote Paprikaschoten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen. Würzen und solange kochen, bis die Paprikawürfel weich sind.
3. Sauce mixen und durch ein Sieb seihen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Paprikawürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben. Mit Paprikarahmsauce servieren.