



SPAGHETTI IN TOMATEN-WODKA-SAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicem

INGREDIENTI PER 4

400 g Spaghetti
1 Olio d'oliva

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Classic,
2 Dente d'aglio,
1 Cipolla (Cipolle),
50 g Burro
1 Peperoncino,
3 Concentrato di pomodori
250 Brodo di verdura
Sale i pepe
Basilico
Origano
3 Vodka
2 Brandy,

PREPARAZIONE

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce: Knoblauch und Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
3. Peperoni und Tomatenmark dazugeben. Mit Suppe aufgießen, würzen und zum Kochen bringen.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Sauce mit Wodka und Cognac abrunden und zu den gekochten Spaghetti servieren.