KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

15

semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g	QimiQ Classic,
400 g	Cipolla (Cipolle),
2	Olio d’oliva
100 g	Paprica in polvere, dolce
2	Farina
2	Brodo di verdura
	Foglia d’alloro
	Maggiorana
	Sale
	Pepe
1 kg	Patate,
2 kg	Zucca,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben und mit Mehl stauben. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Nun den Kürbis zu den Kartoffeln geben und gemeinsam weich kochen.
3. Das Gulasch mit mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.