



# PAPPARDELLE NUDELN CHIMAYO



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Geschmack bei weniger Fett
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SAUCE

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Ancho Chili, essiccato
<b>2</b>	Aceto
	Aqua
<b>2</b>	Olio d'oliva
<b>1</b>	Dente d'aglio,
<b>1</b>	Cipolla (Cipolle),
	Cumino,
<b>4 cl</b>	Tequila
	Coriandolo,
<b>300</b>	Brodo di verdura
<b>1</b>	Lime (Limi),
	Sale i pepe

### FÜR DIE NUDELN

<b>500 g</b>	Pappardelle Pasta
	Olio d'oliva
	Coriandolo,
	Sale i pepe
<b>600 g</b>	Gamberetti, pronto da mangiare
	Aglio

## PREPARAZIONE

1. Für die Sauce: die Chilli ca. 1 Stunde in warmen Wasser einlegen. Abtropfen lassen, Stängel und Kerne entfernen und mit Essig und genug Wasser zu einer feinen Paste mixen.
2. Knoblauch und Zwiebel in Öl ansautieren. Die Chillipaste und Kümmel dazugeben und mit dem Tequila flambieren.
3. Koriander, Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
4. Mixen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln al dente kochen.
6. Die Nudeln und Koriander in Öl ansautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shrimps und Knoblauch ebenfalls in Olivenöl ansautieren.
7. Die Shrimps mit Nudeln und Sauce anrichten und servieren.