



GEMÜSERAHMSPAGHETTI



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



10



semplicement

INGREDIENTI PER 10

1 kg Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

500 g QimiQ Sauce Base
60 Olio d'oliva
2 Cipolla rossa (Cipolle rosse),
250 g Carota (Carote),
300 g Sedano,
300 g Zucchini,
250 Vino bianco
40 g Erba cipollina,
Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.
6. **Tipp:** Mit geriebenem Parmesan verfeinern.