



PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN REISRING

500 g Riso integrale
1 Brodo di verdura
Sale

FÜR DAS GEMÜSE

250 g QimiQ Sauce Base
400 g Cipolla (Cipolle),
60 Olio d'oliva
60 g Concentrato di pomodori
360 g , grob geschnitten
360 g Peperoni verdi, grob geschnitten
360 g Peperoni gialli, grob geschnitten
4 Dente d'aglio,
400 Brodo di verdura
Basilico
Origano
Foglia d'alloro
Sale
Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

1. Für den Reisring den Naturreis in Suppe bei 100° C Dampf im Convotherm dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Suppe aufgießen, würzen und weich dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.