



KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

200 g Cipolla (Cipolle),
1 Olio d'oliva
50 g Paprica in polvere, dolce
800 Brodo di verdura
Foglia d'alloro
Maggiorana
Sale i pepe
500 g Patate,
1000 g Zucca,
250 g QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffelstücke dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Kürbiswürfel zu den Kartoffelstücken geben und gemeinsam weich kochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.