



ROTE PAPRIKASAUCE

QimiQ VANTAGGI

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

200 g QimiQ Sauce Base

100 g ,

50 g Cipolla (Cipolle),

10 Olio d'oliva

10 g Concentrato di pomodori

1 Paprica in polvere, dolce

200 Brodo di verdura

50 Aceto di cetriolini sott'aceto

Sale i pepe

Origano

Aglio

PREPARAZIONE

1. Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.