

TAGLIATELLE MIT SHRIMPS



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

15

semplicemente

INGREDIENTI PER 4

125 g	QimiQ Classic,
400 g	Tagliatelle
1	Olio d'oliva
0.5	Cipolla (Cipolle),
1	Burro
100	Vino bianco secco
150	Brodo di verdura
	Sale i pepe
1	Aneto,
300 g	Gamberetti, sgusciati

PREPARAZIONE

1. Tagliatelle in Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen.2.

Für die Sauce: Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.

Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Dill würzen. 4.

Shrimps dazugeben und in der Sauce kurz erwärmen.