



# RAHMGEMÜSE (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**2** Burro

**1** Cipolla (Cipolle),

Sale i pepe

Noce moscata

**800 g** Misto di verdura, cotto

## PREPARAZIONE

1. Für die Rahmsauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken. Das gekochte Gemüse dazugeben, aufkochen und sofort servieren.