



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.