



SPAGHETTI CARBONARA (QSB)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

200 g QimiQ Sauce Base

400 g Spaghetti

1 Olio d'oliva

150 g Prosciutto crudo,

250 g Champignons,

2 Olio di girasole

100 Brodo di verdura

1 Tuorlo d'uovo

Sale i pepe

1 Prezzemolo,

40 g Parmigiano,

PREPARAZIONE

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce Rohschinken und Champignons in Öl anrösten. Mit Suppe aufgießen, aufkochen und von der Hitze nehmen.
3. QimiQ Sahne-Basis und Eidotter einrühren und gut vermischen. Würzen und mit Petersilie verfeinern.
4. Sauce mit den gekochten Spaghetti vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.