



TAGLIATELLE MARE E MONTI

QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

500 g QimiQ Sauce Base

200 g Tagliatelle

200 g Funghi,

80 g Cipolla (Cipolle),

10 Olio d'oliva

100 Vino bianco

300 Brodo di verdura

200 g Frutti di mare

Sale i pepe

Origano,

Timo,

Aglione,

Cumino

PREPARAZIONE

1. Tagliatelle bissfest kochen.
2. Pilze und Zwiebeln in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Meeresfrüchte dazugeben, würzen und zu den gekochten Tagliatelle servieren.