



SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
100 g	Zwiebel(n), Brunoise
4 g	Knoblauch, fein geschnitten
200 g	Schinken, julienne
20 g	Butter
100 ml	Weisswein
250 ml	Klare Gemüsebouillon
	Majoran
	Thymian
	Salz und Pfeffer
10 g	Schnittlauch, geschnitten
600 g	Spätzle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Schnittlauch dazugeben.
3. Mit den Spätzle servieren.