



# ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



20



leicht

## Tipps

Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**250 g**

**1 EL** Pflanzenöl

**1** Zwiebel(n), fein geschnitten

**125 ml** Weisswein

**500 ml** Gemüsebouillon

**200 g** Grüne Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

**2 EL** Weisser Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE EINLAGE

**150 g** Grüne Erbsen

### FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

**8** Grissini

**8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Zwiebeln weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
5. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
6. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.