



BUNTER RAHM-LINSEN-EINTOPF



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
50 g	Geräucherter Speck, gewürfelt
3 g	Knoblauch, fein gehackt
10 ml	Sonnenblumenöl
	Weissmehl, zum Binden
250 ml	Klare Gemüsebouillon
	Limettenschale, fein gerieben
20 g	Estragonsenf
20 ml	Balsamico Essig
	Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran
125 g	Grüne Linsen
50 g	Kartoffeln, geschält
50 g	Rüebli, geschält
50 g	rote Peperoni, gewürfelt
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Öl anbraten, mit Mehl stauben und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Limettenschale, Senf, Essig, Pfeffer, Kümmel und Majoran dazugeben.
3. Linsen, Kartoffeln und Karotten dazugeben und fast weich kochen. Peperoni dazugeben.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und abschmecken.