



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.