



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 10 PORTIONEN

50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
100 g	Geräucherter Speck, gewürfelt
5 g	Knoblauch, fein gehackt
10 ml	Sonnenblumenöl
	Weissmehl, zum Binden
500 ml	Klare Gemüsebouillon
	Limettenschale, fein gerieben
30 g	Estragonsenf
30 ml	Balsamico Essig
	Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran
250 g	Grüne Linsen
100 g	Kartoffeln, geschält
50 g	Rüebli, geschält
50 g	rote Peperoni, gewürfelt
500 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.