



GEMÜSEINTOPF



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

50 g Butter

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

2 Rüebli, gewürfelt

80 g Knollensellerie, gewürfelt

50 g Lauch, geschnitten

120 g Kartoffeln, gewürfelt

1 Zucchini, gewürfelt

250 ml Klare Gemüsebouillon

60 g Ebly Original Zartweizen

100 g Schweins-Schinkli, essfertig

ZUM ABSCHMECKEN

1 EL Balsamico Essig

1 TL Estragonsenf

Pfeffer

Peterli, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel und Zuchini leicht anrösten.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschmecken und mit Peterli bestreuen.