



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g

40 ml Pflanzenöl

300 g Zwiebel(n), Brunoise

200 ml Weisswein

1500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

30 ml Balsamico Essig, hell

700 g Grüne Erbsen

FÜR DIE EINLAGE

600 g Grüne Erbsen

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

16 Stück Grissini

16 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Würzen und köcheln lassen bis der Zwiebel weich ist. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben. Aufkochen und fein mixen. . Aufkochen und fein mixen. Mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
4. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.