



# BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>150 g</b>	Lauch, in feine Streifen geschnitten
<b>150 g</b>	Rüebli, blättrig geschnitten
<b>100 g</b>	Knollensellerie, in Streifen geschnitten
<b>10 g</b>	Butter
<b>80 g</b>	Schinkenspeck, gewürfelt
<b>150 g</b>	Ebly Original Zartweizen
<b>750 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, kalt
	Schnittlauch, geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse mit Schinkenspeck und Ebly Zartweizen in Butter andünsten. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Ebly Zartweizen weich ist.
2. Suppe mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und mit gekühltem QimiQ Classic abrunden.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.