



BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
150 g	Rüebli, blättrig geschnitten
100 g	Knollensellerie, in Streifen geschnitten
10 g	Butter
80 g	Schinkenspeck, gewürfelt
150 g	Ebly Original Zartweizen
750 ml	Klare Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
125 g	Schnittlauch, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Gemüse mit Schinkenspeck und Ebly Zartweizen in Butter andünsten. Mit klarer Bouillon aufgiessen und solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Ebly Zartweizen weich ist.
2. Suppe mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.