



EBLY CARBONARA

QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Ebyl Original Zartweizen

180 g Schalotte(n), fein gehackt

5 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 EL Olivenöl

150 ml Klare Hühnerbouillon

250 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Rohschinken, geschnitten

ZUM GARNIEREN:

8 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

Rucola

ZUBEREITUNG

1. Ebyl Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anrösten, mit Hühnerbouillon aufgiessen und 2 Minuten kochen lassen. QimiQ Classic dazugeben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gekochten Ebyl Zartweizen dazugeben und gemeinsam noch einmal aufkochen.
3. Geschnittenen Rohschinken in einer Pfanne knusprig braten und unter die Ebyl Zartweizen Carbonara mischen.
4. Mit Prosciutto und Rucola garnieren.