



# EBLY CARBONARA

## QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**300 g** Ebly Original Zartweizen

**180 g** Schalotte(n), fein gehackt

**5** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**1 EL** Olivenöl

**150 ml** Klare Hühnerbouillon

**200 g** Rohschinken, geschnitten

## ZUM GARNIEREN:

**8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

Rucola

## ZUBEREITUNG

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