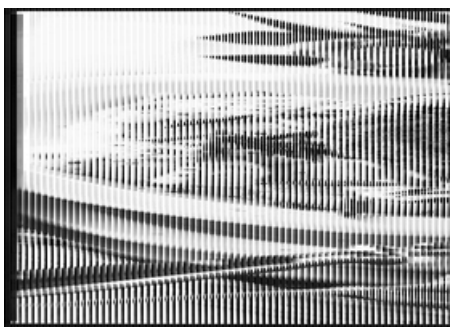




# GEMÜSEINTOPF MIT WIENERLI



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**600 g** Mischgemüse der Saison

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**60 g** Butter

**500 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

**2 Paar** Wienerli, in Scheiben geschnitten

**1 EL** Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Gemüse dazugeben und kurz mitrösten.
2. Gemüse mit Bouillon aufgiessen, würzen und kurz auf kleiner Flamme kochen, bis es bissfest ist. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Zum Schluss Würstel dazugeben, nochmals kurz erwärmen. Mit Peterli bestreuet servieren.