



# GEMÜSE-RAHM-LINSEN MIT CREVETTEN



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| <b>125 g</b>  | QimiQ Rahm-Basis, gekühlt          |
| <b>160 g</b>  | Beluga Linsen, eingeweicht         |
| <b>160 g</b>  | Berglinsen, eingeweicht            |
| <b>60 g</b>   | Rote Zwiebel(n), gehackt           |
| <b>40 ml</b>  | Olivenöl                           |
| <b>10 g</b>   | Knoblauch, gehackt                 |
| <b>125 ml</b> | Weisswein                          |
| <b>200 ml</b> | Wasser                             |
| <b>1</b>      | Lorbeerblatt                       |
| <b>40 g</b>   | Lauch, geschnitten                 |
| <b>40 g</b>   | Gelbe Rübe, geschält               |
| <b>40 g</b>   | Rüebli, geschält                   |
| <b>60 g</b>   | Kohlsprossen                       |
|               | Salz, nach Geschmack               |
|               | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| <b>10 g</b>   | Peterli, frisch                    |
| <b>160 g</b>  | Crevetten, essfertig               |

## ZUBEREITUNG

1. Die eingeweichten Linsen in ein Sieb giessen, gut abwaschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl glacieren, Knoblauch und Linsen dazugeben und etwas mitglacieren.
3. Mit Weisswein ablöschen, bis zur Hälfte reduzieren lassen, mit Wasser aufgiessen und weichkochen.
4. Gemüse in Olivenöl anbraten, weich schmoren und zu den bereits weichgekochten Linsen geben.
5. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, würzen und gehackte Peterli dazugeben.
6. Mit Crevetten anrichten und servieren.