



# GEMÜSE-RAHMLINSEN MIT CREVETTEN



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**400**

**400 g** Beluga Linsen, eingeweicht

**400 g** Berglinsen, eingeweicht

**150 g** Rote Zwiebel(n), gehackt

**100 ml** Olivenöl

**40 g** Knoblauch, gehackt

**300 ml** Weisswein

**500 ml** Wasser

**2** Lorbeerblätter

**100 g** Lauch, geschnitten

**100 g** Gelbe Rübe, geschält

**100 g** Rübli, geschält

**150 g** Kohlsprossen

**80** Olivenöl

Salz, nach Geschmack

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**30 g** Peterli, frisch

**400 g** 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. Das ganze 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.