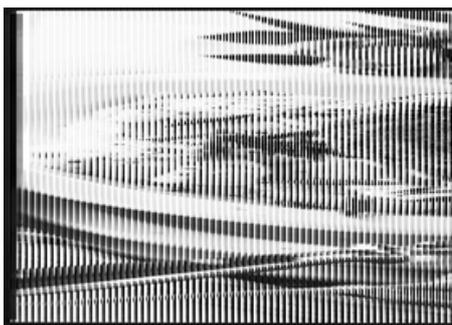




GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g

90 g Butter

75 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

150 g Rüebli, gewürfelt

150 g Knollensellerie, gewürfelt

90 g Lauch, geschnitten

90 g Weisskabis, geschnitten

240 g Kartoffeln, gewürfelt

90 g Zucchini, gewürfelt

600 ml Rindsbouillon

75 g Ebly Original Zartweizen

FÜR DIE EINLAGE

300 g Schweins-Schinkli, essfertig

150 g Blumenkohl, gegart

ZUM ABSCHMECKEN

6 ml Balsamico Essig

9 g Estragonsenf

1 g Pfeffer

6 g Peterli, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kraut, Kartoffel und Zucchini leicht anrösten.
2. Mit Rindsbouillon aufgiessen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschrecken und mit Peterli bestreuen.