



RAHMWIRZ MIT SPECK

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g	Zwiebel(n), Brunoise
2 g	Knoblauch, fein gehackt
50 g	Speck, durchzogen, Brunoise
250 g	Wirsing Kohl, gewürfelt
50 ml	Weisswein
50 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirz dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsefond aufgiessen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic Nature verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.