



RAHMWIRSING



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

50 g Oignon(s), Brunoise

2 g Ail, finement hachées

10 g Beurre

250 g Wirsing Kohl_Chou fris , coupé en d s

50 ml Bouillon de légumes

50 ml Vin blanc

Sel et poivre

Noix de muscade, r p e

Kümmel, gemahlen

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

PR PARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.