



SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE

QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
100 g	Oignon(s), Brunoise
4 g	Ail, coupé fin
200 g	Jambon,
20 g	Beurre
100 ml	Vin blanc
250 ml	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Thymian
	Sel et poivre
10 g	Ciboulette, coupé
600 g	Spätzle

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Schnittlauch dazugeben.
3. Mit den Spätzle servieren.