



BUNTER RAHM-LINSEN-EINTOPF



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

50 g	Oignon(s), finement hachées
50 g	Lard maigre fumé, coupé en dés
3 g	Ail, finement hachées
10 ml	Huile de tournesol
	Farine, zum Binden
250 ml	Bouillon de légumes
	Limettenschale, finement râpé
20 g	Moutarde
20 ml	Vinaigre balsamique
	Poivre
	Kümmel, gemahlen
	Marjolaine
125 g	Grüne Linsen_Lentilles vertes
50 g	Pommes de terre, pelée
50 g	, pelée
50 g	Poivron rouge, coupé en dés
250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Öl anbraten, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Limettenschale, Senf, Essig, Pfeffer, Kümmel und Majoran dazugeben.
3. Linsen, Kartoffeln und Karotten dazugeben und fast weich kochen. Paprika dazugeben.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und abschmecken.