



# 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 10 PORTIONS

<b>50 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>100 g</b>	Lard maigre fumé, coupé en dés
<b>5 g</b>	Ail, finement hachées
<b>10 ml</b>	Huile de tournesol
	Farine, zum Binden
<b>500 ml</b>	Bouillon de légumes
	Limettenschale, finement râpé
<b>30 g</b>	Moutarde
<b>30 ml</b>	Vinaigre balsamique
	Poivre
	Kümmel, gemahlen
	Marjolaine
<b>250 g</b>	Grüne Linsen_Lentilles vertes
<b>100 g</b>	Pommes de terre, pelée
<b>50 g</b>	, pelée
<b>50 g</b>	Poivron rouge, coupé en dés
<b>500 g</b>	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.