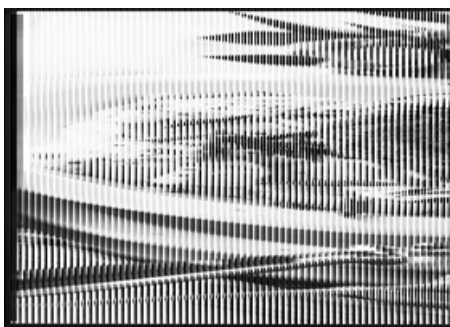




GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

50 g Beurre

1 Oignon(s), coupé en petits dés

2 Carotte(s), coupé en dés

80 g Knollensellerie, coupé en dés

50 g Lauch, coupé

120 g Pommes de terre, coupé en dés

1 Courgette(s), coupé en dés

250 ml Bouillon de légumes

60 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé

100 g Selchfleisch_Viande fumée, essfertig

ZUM ABSCHMECKEN

1 cs Vinaigre balsamique

1 TL Moutarde

Poivre

Persil, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel und Zucchini leicht anrösten.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.