



# 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.