



# ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### FÜR DIE SUPPE

**500 g**

**40 ml** Huile végétale

**300 g** Oignon(s), Brunoise

**200 ml** Vin blanc

**1500 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

**30 ml** Vinaigre balsamique, pur

**700 g** Petits pois

### FÜR DIE EINLAGE

**600 g** Petits pois

### FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

**16 Stück** Grissini

**16** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

## PRÉPARATION

1. Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Würzen und köcheln lassen bis der Zwiebel weich ist. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben. Aufkochen und fein mixen. Mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
4. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.