



# BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>150 g</b>	Lauch, in feine Streifen geschnitten
<b>150 g</b>	, émincées
<b>100 g</b>	Knollensellerie, in Streifen geschnitten
<b>10 g</b>	Beurre
<b>80 g</b>	Schinkenspeck, coupé en dés
<b>150 g</b>	Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé
<b>750 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, froide
	Ciboulette, coupé

## PRÉPARATION

1. Gemüse mit Schinkenspeck und Ebly Zartweizen in Butter andünsten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Ebly Zartweizen weich ist.
2. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und mit gekühltem QimiQ Classic abrunden.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.