



BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
150 g	, émincées
100 g	Knollensellerie, in Streifen geschnitten
10 g	Beurre
80 g	Schinkenspeck, coupé en dés
150 g	Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé
750 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade
125 g	
	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. Suppe mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.