



# EBLY CARBONARA (QSB)

## QimiQ AVANTAGES

- Keine Eier notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**300 g** Ebly Original Zartweizen\_Ebly tentre blé

**180 g** Schalotte(n), finement hachées

**5** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1 cs** Huile d'olive

**150 ml** Fond de poulet

**200 g** Rohschinken, coupé

## ZUM GARNIEREN:

**8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

Roquette

## PRÉPARATION

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anrösten, mit Hühnersuppe aufgießen und 2 Minuten kochen lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gekochten Ebly Zartweizen dazugeben und gemeinsam noch einmal aufkochen.
3. Geschnittenen Rohschinken in einer Pfanne knusprig braten und unter die Ebly Zartweizen Carbonara mischen.
4. Mit Prosciutto und Rucola garnieren.