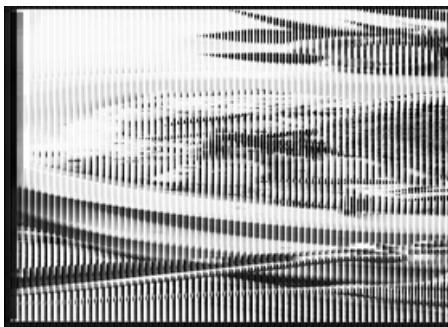




GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g

90 g Beurre

75 g Oignon(s), coupé en petits dés

150 g Carotte(s), coupé en dés

150 g Knollensellerie, coupé en dés

90 g Lauch, coupé

90 g Weißkraut, coupé

240 g Pommes de terre, coupé en dés

90 g Courgette(s), coupé en dés

600 ml Rindsuppe

75 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé

FÜR DIE EINLAGE

300 g Selchfleisch_Viande fumée, essfertig

150 g Blumenkohl, gegart

ZUM ABSCHMECKEN

6 ml Vinaigre balsamique

9 g Moutarde

1 g Poivre

6 g Persil, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kraut, Kartoffel und Zucchini leicht anrösten.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschrecken und mit Petersilie bestreuen.