



# SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE

## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>4 g</b>	Knoblauch, fein geschnitten
<b>200 g</b>	Schinken,
<b>20 g</b>	Butter
<b>100 ml</b>	Weißwein
<b>250 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Majoran
	Thymian
	Salz und Pfeffer
<b>10 g</b>	Schnittlauch, geschnitten
<b>600 g</b>	Spätzle

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Schnittlauch dazugeben.
3. Mit den Spätzle servieren.