



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



20



leicht

Tipps

Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 250 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| 1 | Zwiebel(n), fein geschnitten |
| 125 ml | Weißwein |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 200 g | Grüne Erbsen, frisch oder tiefgekühlt |
| 2 EL | Weißer Balsamico-Essig |
| | Salz und Pfeffer |

FÜR DIE EINLAGE

| | |
|--------------|--------------|
| 150 g | Grüne Erbsen |
|--------------|--------------|

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

| | |
|----------|----------------------------------|
| 8 | Grissini |
| 8 | Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Zwiebel weich ist.
3. QimiQ Sahne-Basis und die Erbsen dazugeben und mit weißem Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
5. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
6. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.