



# BUNTER RAHM-LINSEN-EINTOPF



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>50 g</b>	Geräucherter Bauchspeck, gewürfelt
<b>3 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>10 ml</b>	Sonnenblumenöl
	Mehl, zum Binden
<b>250 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Limettenschale, fein gerieben
<b>20 g</b>	Estragon-Senf
<b>20 ml</b>	Balsamico-Essig
	Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran
<b>125 g</b>	Linsen reif, frisch
<b>50 g</b>	Kartoffeln, geschält
<b>50 g</b>	Karotten, geschält
<b>50 g</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>250 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Öl anbraten, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Limettenschale, Senf, Essig, Pfeffer, Kümmel und Majoran dazugeben.
3. Linsen, Kartoffeln und Karotten dazugeben und fast weich kochen. Paprika dazugeben.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und abschmecken.