



# GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>50 g</b>	Butter
<b>1</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>2</b>	Karotte(n), gewürfelt
<b>80 g</b>	Knollensellerie, gewürfelt
<b>50 g</b>	Lauch, geschnitten
<b>120 g</b>	Kartoffeln, gewürfelt
<b>1</b>	Zucchini, gewürfelt
<b>250 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
<b>60 g</b>	Ebly Original Zartweizen
<b>100 g</b>	Selchfleisch, essfertig

## ZUM ABSCHMECKEN

<b>1 EL</b>	Balsamico-Essig
<b>1 TL</b>	Estragon-Senf
	Pfeffer
	Petersilie, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

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