



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g QimiQ Sahne-Basis

40 ml Pflanzenöl

300 g Zwiebel(n), Brunoise

200 ml Weißwein

1500 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

30 ml Balsamico-Essig, hell

700 g Grüne Erbsen

FÜR DIE EINLAGE

600 g Grüne Erbsen

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

16 Stück Grissini

16 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Würzen und köcheln lassen bis der Zwiebel weich ist. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben. Aufkochen und fein mixen. Mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
4. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.