



# 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.