



# BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>150 g</b>	Lauch, in feine Streifen geschnitten
<b>150 g</b>	Karotten, blättrig geschnitten
<b>100 g</b>	Knollensellerie, in Streifen geschnitten
<b>10 g</b>	Butter
<b>80 g</b>	Schinkenspeck, gewürfelt
<b>150 g</b>	Ebly Original Zartweizen
<b>750 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, kalt
	Schnittlauch, geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse mit Schinkenspeck und Ebly Zartweizen in Butter andünsten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Ebly Zartweizen weich ist.
2. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und mit gekühltem QimiQ Classic abrunden.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.