



BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
150 g	Karotten, blättrig geschnitten
100 g	Knollensellerie, in Streifen geschnitten
10 g	Butter
80 g	Schinkenspeck, gewürfelt
150 g	Ebly Original Zartweizen
750 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
125 g	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.