



BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY (QSB)

QimiQ VORTEILE

- 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 Sahne-Basis |
| | 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. Suppe mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.