



EBLY CARBONARA (QSB)

QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

300 g Ebly Original Zartweizen

180 g Schalotte(n), fein gehackt

5 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 EL Olivenöl

150 ml Klare Hühnersuppe

200 g Rohschinken, geschnitten

ZUM GARNIEREN:

8 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

Rucola

ZUBEREITUNG

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anrösten, mit Hühnersuppe aufgießen und 2 Minuten kochen lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gekochten Ebly Zartweizen dazugeben und gemeinsam noch einmal aufkochen.
3. Geschnittenen Rohschinken in einer Pfanne knusprig braten und unter die Ebly Zartweizen Carbonara mischen.
4. Mit Prosciutto und Rucola garnieren.