LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE (QSB)

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Kerbel
	Petersilie, fein gehackt
	Senf, zum Bestreichen
3 EL	Sonnenblumenöl

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

1	Wirsingkopf [ca. 600 g], in feine Streifen geschnitten
100 g	Schinkenspeck, klein gewürfelt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
2 EL	Sonnenblumenöl
250 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Thymian
250 g	QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lammnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heißem Sonnenblumenöl rundherum rasch anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck mit Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl gut anrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Wirsing dazugeben und nochmals erwärmen.
7. Lammnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.