



GEMÜSE-RAHM-LINSEN MIT SHRIMPS



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Sahne-Basis
160 g	Beluga Linsen, eingeweicht
160 g	Berglinsen, eingeweicht
60 g	rote Zwiebel(n), gehackt
40 ml	Olivenöl
10 g	Knoblauch, gehackt
125 ml	Weißwein
250 ml	Wasser
1	Lorbeerblatt
40 g	Lauch, geschnitten
40 g	Gelbe Rübe, geschält
40 g	Karotte(n), geschält
60 g	Kohlsprossen
	Salz, nach Geschmack
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
10 g	Petersilie, frisch
160 g	Shrimps, essfertig

ZUBEREITUNG

1. Die eingeweichten Linsen in ein Sieb gießen, gut abwaschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl glacieren, Knoblauch und Linsen dazugeben und etwas mitglacieren.
3. Mit Weißwein ablöschen, bis zur Hälfte reduzieren lassen, mit Wasser aufgießen und weichkochen.
4. Gemüse in Olivenöl anbraten, weich schmoren und zu den bereits weichgekochten Linsen geben.
5. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern, würzen und die gehackte Petersilie dazugeben.
6. Mit Shrimps anrichten und servieren.