



GEMÜSE-RAHM-LINSEN MIT SHRIMPS



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, gekühlt

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

200 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 kaltem QimiQ Classic verfeinern, würzen und die gehackte Petersilie dazugeben.
6. Mit Shrimps anrichten und servieren.