



# GEMÜSE-RAHM-LINSEN MIT SHRIMPS



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>400</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>400 g</b>	Beluga Linsen, eingeweicht
<b>400 g</b>	Berglinsen, eingeweicht
<b>150 g</b>	rote Zwiebel(n), gehackt
<b>100 ml</b>	Olivenöl
<b>40 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>300 ml</b>	Weißwein
<b>500 ml</b>	Wasser
<b>2</b>	Lorbeerblätter
<b>100 g</b>	Lauch, geschnitten
<b>100 g</b>	Gelbe Rübe, geschält
<b>100 g</b>	Karotte(n), geschält
<b>150 g</b>	Kohlsprossen
<b>80</b>	Olivenöl
	Salz, nach Geschmack
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>30 g</b>	Petersilie, frisch
<b>400 g</b>	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 zusammen mit den Lorbeerblättern weichkochen.
4. Gemüse in Olivenöl anbraten, weich schmoren und zu den bereits weichgekochten Linsen geben.
5. Mit der QimiQ Sahne-Basis verfeinern, würzen und die gehackte Petersilie dazugeben.
6. Mit Shrimps anrichten und servieren.