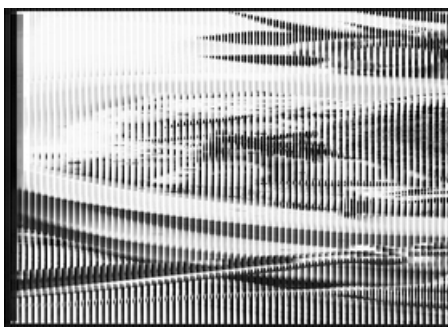




GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g	QimiQ Sahne-Basis
90 g	Butter
75 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
150 g	Karotte(n), gewürfelt
150 g	Knollensellerie, gewürfelt
90 g	Lauch, geschnitten
90 g	Weißkraut, geschnitten
240 g	Kartoffeln, gewürfelt
90 g	Zucchini, gewürfelt
600 ml	Rindsuppe
75 g	Ebly Original Zartweizen

FÜR DIE EINLAGE

300 g	Selchfleisch, essfertig
150 g	Blumenkohl, gegart

ZUM ABSCHMECKEN

6 ml	Balsamico-Essig
9 g	Estragon-Senf
1 g	Pfeffer
6 g	Petersilie, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kraut, Kartoffel und Zucchini leicht anrösten.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschrecken und mit Petersilie bestreuen.