



RAHMWIRSING MIT SPECK

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g	Zwiebel(n), Brunoise
2 g	Knoblauch, fein gehackt
50 g	Speck, durchwachsen, Brunoise
250 g	Wirsing Kohl, gewürfelt
50 ml	Weißwein
50 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen
125 g	QimiQ Classic, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.