



# 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

<b>50 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>2 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>50 g</b>	Speck, durchwachsen, Brunoise
<b>250 g</b>	Wirsing Kohl, gewürfelt
<b>50 ml</b>	Weißwein
<b>50 ml</b>	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen
<b>125 g</b>	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.