



# SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE

## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>100 g</b>	Oignon(s), brunoise
<b>4 g</b>	Ail, coupé fin
<b>200 g</b>	Jambon, julienne
<b>20 g</b>	Beurre
<b>100 ml</b>	Vin blanc
<b>250 ml</b>	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Thym
	Sel et poivre
<b>10 g</b>	Ciboulette, coupé
<b>600 g</b>	Spätzle (pâtes consistantes autrichiennes)

## PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Schnittlauch dazugeben.
3. Mit den Spätzle servieren.