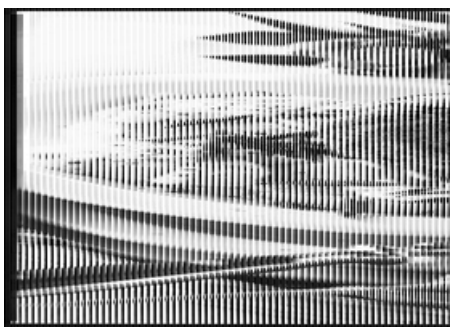




GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Beurre
1	Oignon(s), coupé en petits dés
2	Carotte(s), coupé en dés
80 g	Céleri-rave, coupé en dés
50 g	Poireau, coupé
120 g	Pommes de terre, coupé en dés
1	Courgette(s), coupé en dés
250 ml	Bouillon de légumes
60 g	Ebly tentre blé
100 g	Viande fumée, prêt à manger

ZUM ABSCHMECKEN

1 cs	Vinaigre balsamique
1 cc	Moutarde
	Poivre
	Persil, grossièrement haché

PRÉPARATION

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