



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

500 g	QimiQ Sauce Base
40 ml	Huile végétale
300 g	Oignon(s), brunoise
200 ml	Vin blanc
1500 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
30 ml	Vinaigre balsamique, pur
700 g	Petits pois

FÜR DIE EINLAGE

600 g	Petits pois
--------------	-------------

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

16 pièce(s)	Grissini
16	Tranches de prosciutto crudo à 12 g

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Würzen und köcheln lassen bis der Zwiebel weich ist. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben. Aufkochen und fein mixen. Mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
4. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.