



BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|---------------|--------------------------------|
| 150 g | Poireau, coupé en julienne |
| 150 g | Carottes, émincées |
| 100 g | Céleri-rave, coupé en lamelles |
| 10 g | Beurre |
| 80 g | Lard maigre, coupé en dés |
| 150 g | Ebly tentre blé |
| 750 ml | Bouillon de légumes |
| | Sel et poivre |
| | Noix de muscade |
| 125 g | QimiQ Base crème, froide |
| | Ciboulette, coupé |

PRÉPARATION

1. Gemüse mit Schinkenspeck und Ebly Zartweizen in Butter andünsten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Ebly Zartweizen weich ist.
2. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und mit gekühltem QimiQ Classic abrunden.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.