



# BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY (QSB)

## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>150 g</b>	Poireau, coupé en julienne
<b>150 g</b>	Carottes, émincées
<b>100 g</b>	Céleri-rave, coupé en lamelles
<b>10 g</b>	Beurre
<b>80 g</b>	Lard maigre, coupé en dés
<b>150 g</b>	Ebly tentre blé
<b>750 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade
<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
	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. Suppe mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.