



EBLY CARBONARA

QimiQ AVANTAGES

- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g Ebly tendre blé

180 g Échalote(s), finement hachées

5 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 cs Huile d'olive

150 ml Fond de poulet

250 g QimiQ Base crème

200 g Jambon cru, coupé

ZUM GARNIEREN:

8 Tranches de prosciutto crudo à 12 g

Roquette

PRÉPARATION

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anrösten, mit Hühnersuppe aufgießen und 2 Minuten kochen lassen. QimiQ Classic dazugeben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gekochten Ebly Zartweizen dazugeben und gemeinsam noch einmal aufkochen.
3. Geschnittenen Rohschinken in einer Pfanne knusprig braten und unter die Ebly Zartweizen Carbonara mischen.
4. Mit Prosciutto und Rucola garnieren.