



RAHMWIRSING (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Oignon(s), brunoise
2 g	Ail, finement hachées
10 g	Beurre
250 g	Chou frisé, coupé en dés
50 ml	Vin blanc
50 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée
	Cumin, moulu

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.