



RAHMWIRSING



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

50 g Cipolla (Cipolle), Brunoise

2 g Aglio,

10 g Burro

250 g Verza,

50 Brodo di verdura

50 Vino bianco

Sale i pepe

Noce moscata,

Cumino

125 g QimiQ Classic,

PREPARAZIONE

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