



SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE

QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Cipolla (Cipolle), Brunoise
4 g	Aglio,
200 g	Prosciutto,
20 g	Burro
100	Vino bianco
250	Brodo di verdura
	Maggiorana
	Timo
	Sale i pepe
10 g	Erba cipollina,
600 g	Spätzle (tipo di pasta austriaca a base di farina e uova)

PREPARAZIONE

1. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Schnittlauch dazugeben.
3. Mit den Spätzle servieren.