



# SCHINKENFLECKERL



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 4

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| <b>250 g</b> | QimiQ Sauce Base          |
| <b>300 g</b> | Fleckerl [pasta quadrata] |
| <b>150 g</b> | Prosciutto,               |
| <b>100 g</b> | Cipolla (Cipolle),        |
| <b>10 g</b>  | Aglione,                  |
| <b>150 g</b> | Cavolo bianco,            |
| <b>20 g</b>  | Burro                     |
|              | Sale e pepe               |
| <b>30 g</b>  | Concentrato di pomodoro   |
| <b>5 g</b>   | Paprika in polvere, dolce |
| <b>2 g</b>   | Cumino                    |
| <b>1 g</b>   | Maggiorana                |
| <b>50</b>    | Vino bianco               |
| <b>200</b>   | Brodo di verdura          |

## PREPARAZIONE

1. Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen.
2. Schinken, Zwiebel, Knoblauch und Kraut in Butter anrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Die Fleckerl dazugeben und servieren.