



# BUNTER RAHM-LINSEN-EINTOPF



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**50 g** Cipolla (Cipolle),  
**50 g** Lardo di panza de cerdo ,  
**3 g** Aglio,  
**10** Olio di girasole  
Farina, zum Binden  
**250** Brodo di verdura  
Scorza di lime,  
**20 g** Senape  
**20** Aceto Balsamico  
Pepe  
Cumino  
Maggiorana  
**125 g** Lenticchie verdi  
**50 g** Patate,  
**50 g** Carota (Carote),  
**50 g** ,  
**250 g** QimiQ Classic,  
Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Öl anbraten, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Limettenschale, Senf, Essig, Pfeffer, Kümmel und Majoran dazugeben.
3. Linsen, Kartoffeln und Karotten dazugeben und fast weich kochen. Paprika dazugeben.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und abschmecken.