



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.