



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 10

50 g	Cipolla (Cipolle),
100 g	Lardo di panza de cerdo ,
5 g	Aglio,
10	Olio di girasole
	Farina, zum Binden
500	Brodo di verdura
	Scorza di lime,
30 g	Senape
30	Aceto Balsamico
	Pepe
	Cumino
	Maggiorana
250 g	Lenticchie verdi
100 g	Patate,
50 g	Carota (Carote),
50 g	,
500 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.