



GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Burro
1	Cipolla (Cipolle),
2	Carota (Carote),
80 g	Sedano,
50 g	Porro,
120 g	Patate,
1	Zucchina,
250	Brodo di verdura
60 g	Ebly frumento tenero
100 g	Carne affumicata, essfertif

ZUM ABSCHMECKEN

1	Aceto Balsamico
1	Senape
	Pepe
	Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel und Zucchini leicht anrösten.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.