



# ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 8

### FÜR DIE SUPPE

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>40</b>	Olio vegetale
<b>300 g</b>	Cipolla (Cipolle), Brunoise
<b>200</b>	Vino bianco
<b>1500</b>	Brodo di verdura
	Sale i pepe
<b>30</b>	Aceto Balsamico,
<b>700 g</b>	Piselli verdi

### FÜR DIE EINLAGE

<b>600 g</b>	Piselli verdi
--------------	---------------

### FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

<b>16 Stück</b>	Grissini
<b>16</b>	Fette di Prosciutto Crudo di 12 g

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Würzen und köcheln lassen bis der Zwiebel weich ist. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben. Aufkochen und fein mixen. Mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
4. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.