



BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

150 g	Porro,
150 g	Carota (Carote),
100 g	Sedano,
10 g	Burro
80 g	Pancetta affumicata,
150 g	Ebly frumento tenero
750	Brodo di verdura
	Sale i pepe
	Noce moscata
125 g	QimiQ Classic,
	Erba cipollina,

PREPARAZIONE

1. Gemüse mit Schinkenspeck und Ebly Zartweizen in Butter andünsten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Ebly Zartweizen weich ist.
2. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und mit gekühltem QimiQ Classic abrunden.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.