



# BUNTE GEMÜSESUPPE MIT EBLY (QSB)

## QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

<b>150 g</b>	Porro,
<b>150 g</b>	Carota (Carote),
<b>100 g</b>	Sedano,
<b>10 g</b>	Burro
<b>80 g</b>	Pancetta affumicata,
<b>150 g</b>	Ebly frumento tenero
<b>750</b>	Brodo di verdura
	Sale i pepe
	Noce moscata
<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
	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. Suppe mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.