



# EBLY CARBONARA

## QimiQ VANTAGGI

- Keine Eier notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**300 g** Ebly frumento tenero

**180 g** Scalogno,

**5** Dente d'aglio,

**1** Olio d'oliva

**150** Fondo di pollo

**250 g** QimiQ Classic

**200 g** Prosciutto crudo,

## ZUM GARNIEREN:

**8** Fette di Prosciutto Crudo di 12 g

Rucola

## PREPARAZIONE

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anrösten, mit Hühnersuppe aufgießen und 2 Minuten kochen lassen. QimiQ Classic dazugeben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gekochten Ebly Zartweizen dazugeben und gemeinsam noch einmal aufkochen.
3. Geschnittenen Rohschinken in einer Pfanne knusprig braten und unter die Ebly Zartweizen Carbonara mischen.
4. Mit Prosciutto und Rucola garnieren.