



EBLY CARBONARA (QSB)

QimiQ VANTAGGI

- Keine Eier notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

300 g Ebly frumento tenero

180 g Scalogno,

5 Dente d'aglio,

1 Olio d'oliva

150 Fondo di pollo

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 Saucenbasis 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.