



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



sempliment

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

Sale i pepe

Timo

Cerfoglio

Prezzemolo,

Senape,

3 Olio di girasole

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

1 Verza [c 600 g],

100 g Pancetta affumicata,

1 Cipolla (Cipolle),

2 Olio di girasole

250 Brodo di verdura

Sale i pepe

Timo

250 g QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lamnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heißem Sonnenblumenöl rundherum rasch anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck mit Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl gut anrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Wirsing dazugeben und nochmals erwärmen.
7. Lamnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.