



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

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

30 g Farina

300 Brodo di verdura

Sale i pepe

Timo

125 g QimiQ Classic,

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, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
6. Wirsing dazugeben, nochmals erwärmen und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
7. Lamnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.