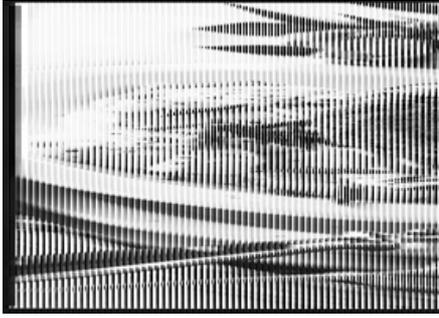




GEMÜSEEINTOPF MIT EBLY



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

600 g QimiQ Sauce Base

90 g Burro

75 g Cipolla (Cipolle),

150 g Carota (Carote),

150 g Sedano,

90 g Porro,

90 g Cavolo bianco,

240 g Patate,

90 g Zucchini,

600 Fondo di manzo

75 g Ebly frumento tenero

FÜR DIE EINLAGE

300 g Carne affumicata, essfertig

150 g Cavolfiore, cotte

ZUM ABSCHMECKEN

6 Aceto Balsamico

9 g Senape

1 g Pepe

6 g Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kraut, Kartoffel und Zuchinni leicht anrösten.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschecken und mit Petersilie bestreuen.