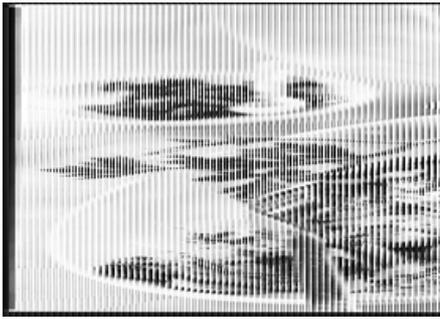




# KRÄUTERSEITLINGGESCHNETZELTES (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**1500 g** Spalla di maiale,

**200 g** Cipolla (Cipolle),

**400 g** Cardoncello,

**10** Olio vegetale

**250** Fondo bruno

**750 g** QimiQ Sauce Base

Sale i pepe

Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

1. Geschnnetzelttes, Zwiebeln und Kräuterseitlinge scharf anbraten.
2. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und mit Petersilie verfeinern.