



RAHMWIRSING (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 100 g | QimiQ Sauce Base |
| 50 g | Cipolla (Cipolle), Brunoise |
| 2 g | Aglio, |
| 10 g | Burro |
| 250 g | Verza, |
| 50 | Vino bianco |
| 50 | Brodo di verdura |
| | Sale i pepe |
| | Noce moscata, |
| | Cumino |

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.