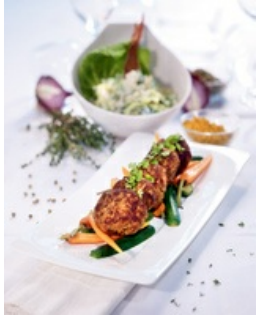
RAHMWIRSING (QSB)



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 biancho
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.