



RAHMWIRSING MIT SPECK

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

50 g Cipolla (Cipolle), Brunoise

2 g Aglio,

50 g Lardo, Brunoise

250 g Verza,

50 Vino bianco

50 Brodo di verdura

Sale i pepe

Noce moscata,

Cumino

125 g QimiQ Classic,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.