



# LEGIERTE GRIESSUPPE MIT KAROTTEN



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**60 g** Weizengriess

**20 g** Butter

**800 ml** Klare Gemüsebouillon

**2** Lorbeerblätter

Muskatnuss

Salz

**1** Rüebli, gerieben

**1 Bund** Schnittlauch, fein geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Weizengriess in Butter kurz anrösten und mit klarer Bouillon aufgiessen. Lorbeerblätter, Muskatnuss und etwas Salz begeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Karotte dazugeben und mit Schnittlauch garnieren.