



RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g

200 g Radieschen, blättrig geschnitten

150 g Lauch, fein geschnitten

20 g Butter

500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR

Radieschen, fein geschnitten

Kresse

ZUBEREITUNG

1. Radieschen und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Bouillon aufgiessen, würzen und kurz kochen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Radieschen und Kresse garniert servieren.