



FENCHELRAHMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Olivenöl

400 g Fenchel, fein geschnitten

750 ml Klare Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

Fenchelgrün, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl glasig dünsten. Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Die Hälfte des Fenchels herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
4. Fenchel wieder zur Suppe geben und nochmals abschmecken.
5. Mit Fenchelgrün garniert servieren.