



# KARTOFFELCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**80 g** Räucherspeck, klein gewürfelt

**1 EL** Maiskeimöl, zum Anbraten

**300 g** Kartoffeln, mehlig

**750 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Kümmel

Majoran

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgiessen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.