

RAHMGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Butter

1 EL Weissmehl, glatt

375 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

800 g Gemüsemischung, gegart

ZUBEREITUNG

1. Für die Rahmsauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebouillon aufgießen, würzen und kurz kochen lassen.
3. Das gekochte Gemüse dazugeben, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.