



CREMESUPPE VON GRÜNEN BOHNEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

1 Knoblauchzehe(n)

100 g Kartoffeln, klein gewürfelt

60 g Butter

700 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Bohnenkraut, frisch, fein gehackt

300 g Grüne Bohnen, grob geschnitten

FÜR DIE EINLAGE

150 g Grüne Bohnen, blanchiert

150 g Speck, durchzogen, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
2. Salz, Pfeffer und Bohnenkraut dazugeben und köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Bohnen dazugeben, kurz aufkochen und aufmixen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage hineingeben und nochmals kurz aufkochen.