



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 EL Butter

1 Zwiebel(n)

60 g Lauch

1 TL Tomatenpüree

1 Knoblauchzehe(n), gepresst

150 ml Gemüsebouillon

300 g Tomaten aus der Dose

1 Lorbeerblatt

Thymian

225 g Rote Bohnen, Konserve, abgetropft

45 g Speck, durchzogen, gewürfelt

1 rote Peperoni, gewürfelt

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Tomatenpüree, Knoblauch, Gemüsebrühe, Tomaten, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck und Peperoni dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.