



ZUCCHINICREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

750 ml Klare Gemüsebouillon

300 g Zucchini, gewürfelt

Salz und Pfeffer

1 EL Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.
3. Zucchini dazugeben und weich kochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und mit Kräutern garniert servieren.