



ERBSENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

750 g

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 g Butter

750 ml Klare Gemüsebouillon

500 g Grüne Erbsen, gefroren

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Brotwürfel, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.
3. Erbsen weichkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und passieren.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Abschmecken und mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.