



# KRÄUTERRAHMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**1** Zwiebel(n)

**60 g** Butter

**125 ml** Weisswein

**500 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**1 EL** Peterli, fein gehackt

**1 EL** Schnittlauch, fein gehackt

**1 EL** Liebstöckel, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit klarer Bouillon aufgießen. 5-10 Minuten kochen.
2. Für ca. 5-10 Minuten einköcheln lassen.
3. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Peterli, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.