



# GRÜNDONNERSTAGSSUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>2</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2 EL</b>	Butter
<b>1000 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
<b>30 g</b>	Bärlauch, fein gehackt
<b>30 g</b>	Brennnesseln, fein gehackt
<b>30 g</b>	Löwenzahn, fein gehackt
<b>30 g</b>	Wegerichblätter, fein gehackt
<b>30 g</b>	Vogelmiere, fein gehackt
<b>30 g</b>	Gierschblätter, fein gehackt
<b>8</b>	Gundelrebenblätter, fein gehackt
	Kräutersalz
	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig andünsten.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen und ca. 5 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Samigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und aufmixen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.