



TOMATENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
200 g	Zwiebel(n), fein gehackt
200 g	Wurzelgemüse, klein gewürfelt
50 g	Butter
900 g	Passierte Tomaten
30 g	Tomatenpüree, passiert
1 Liter	Klare Gemüsebouillon
15 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Thymian
	Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Wurzelgemüse in Butter anschwitzen.
2. Passierte Tomaten und Tomatenpüree dazugeben.
3. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die Suppe passieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.