



# BROKKOLISCHAUMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

250 g

300 g Broccoli

1 Zweig(e) Minze

500 ml Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

### FÜR DIE EINLAGE

100 g Broccoli, gegart, bissfest

## ZUBEREITUNG

1. Broccoli und Minze in der Gemüsebouillon garen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
3. Die Einlage auf 4 Suppenteller verteilen und mit Suppe aufgiessen.