



# KALTE TOMATENCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**1 kleine** Zwiebel(n), fein gehackt

**600 g** Passierte Tomaten

**500 ml** Klare Gemüsebouillon

**125 ml** Weisswein

Salz und Pfeffer

**1 TL** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren.