



CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

60 g Butter

125 ml Champagner

150 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

250 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.