



# CREMESUPPE VON GRÜNEN BOHNEN



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**200 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**2** Knoblauchzehe(n)

**200 g** Kartoffeln, klein gewürfelt

**120 g** Butter

**1400 ml** Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Bohnenkraut, frisch, fein gehackt

**600** Grüne Bohnen, grob gehackt

## FÜR DIE EINLAGE

**300** Grüne Bohnen

**300 g** Speck, durchzogen, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
2. Salz, Pfeffer und Bohnenkraut dazugeben und köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Bohnen dazugeben, kurz aufkochen und aufmixen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage hineingeben und nochmals kurz aufkochen.