



SPINATCREMESUPPE MIT LACHSSTREIFEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	
200 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
200 g	Kartoffeln geschält, geschnitten
100 g	Champignons, geschnitten
40 g	Butter
1.2 Liter	Gemüsebouillon
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
300 g	Spinat
100 g	Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Kartoffeln und Champignons in Butter anschwitzen. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und weich kochen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, pürieren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Spinat dazugeben und aufmixen.
4. Mit Lachsstreifen garniert servieren.