



EINFACHE TOMATENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 EL Butter

1 kleinen Zwiebel(n), fein gehackt

450 g Passierte Tomaten

500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

ZUM GARNIEREN

200 g Tomate(n), entkernt

Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und passierte Tomaten dazugeben.
2. Mit Suppe aufgiessen und zum Kochen bringen.
3. Mit einem Mixstab pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
5. Würzen und mit Tomatenspalten und Basilikum garniert servieren.