



# KRÄUTERRAHMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**300 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**90 g** Butter

**300 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**90 g** Weissmehl, glatt

**90 ml** Weisswein

**2400 ml** Klare Gemüsebouillon

**15 g** Peterli, fein gehackt

**15 g** Schnittlauch, fein gehackt

**15 g** Liebstöckel, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Mehl stauben, mit Weisswein ablöschen und mit klarer Bouillon aufgiessen. 5 - 10 Minuten kochen.
2. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit den Stabmixer pürieren.
3. Peterli, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.