



KALTE TOMATENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis

2 kleine Zwiebel(n), fein gehackt

1200 g Passierte Tomaten

1 Liter Klare Gemüsebouillon

250 ml Weisswein

Salz und Pfeffer

2 TL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren.