KALTE GURKENSUPPE

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis
4	Gurke, geschält
800 ml	Gemüsebouillon
500 g	Naturjogurt
80 ml	Weisser Balsamico-Essig
80 g	Crème fraîche
2	Knoblauchzehe(n), gehackt
2 TL	Dill, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren. Gut durchkühlen lassen.
2. Suppe nach Belieben garnieren und gut gekühlt servieren.