



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.