



BROCCOLICREMESUPPE

QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

300 g Broccoli

1 Zweig(e) Minze

500 ml Klare Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

100 g Broccoli, gegart, bissfest

ZUBEREITUNG

1. Broccoli in der klaren Bouillon garen.
2. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
4. Die Einlage auf 4 Suppenteller verteilen und mit Suppe aufgießen.