



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE

QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g	
75 g	Zwiebel(n), geschnitten
45 g	Wurzelpeterli, gewürfelt
45 g	Lauch, gewürfelt
45 g	Rüebli, gewürfelt
20 g	Butter
150 g	Tomatenpüree
12 g	Knoblauch
300 ml	Rindsbouillon
600 g	Tomaten aus der Dose
3	Lorbeerblätter
1 g	Thymian
3 g	Zucker
1 g	Zimt
450 g	Rote Bohnen, Konserve, abgetropft
90 g	Speck, durchzogen, gewürfelt
120 g	Kartoffeln, gewürfelt
45 g	Gelbe Peperoni(s), gewürfelt
45 g	rote Peperoni, gewürfelt
1 g	Pfeffer
6 g	Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Petersilienwurzel, Lauch und Karotten in Butter anschwitzen.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Rindsbouillon, Tomaten, Lorbeerblätter, Thymian, Zucker und Zimt dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck, Kartoffel und Peperoni dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.