



ERBSENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Butter

750 ml Klare Gemüsebouillon

1 EL Weismehl, zum Binden

300 g Grüne Erbsen

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Brotwürfel, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.
3. Suppe mit angerührtem Mehl binden.
4. Erbsen dazugeben, würzen und kurz aufkochen lassen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Mit dem Stabmixer pürieren, würzen und mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.