

# ZUCCHINISCHAUMSUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen

15

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	
<b>0.5</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>1 cs</b>	Beurre
<b>750 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>300 g</b>	Courgette(s), coupé en dés
	Sel
	Poivre
<b>1 cs</b>	Fines herbes, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Zucchini dazugeben und weich kochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und aufkochen.
5. Aufmixen, würzen und mit Kräutern garniert servieren.