ZUCCHINISCHAUMSUPPE

QimiQ AVANTAGES

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

15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
0.5	Oignon(s), finement hachées
1 cs	Beurre
750 ml	Bouillon de légumes
300 g	Courgette(s), coupé en dés
	Sel
	Poivre
1 cs	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 Sahne-Basis dazugeben und aukochen.
5. Aufmixen, würzen und mit Kräutern garniert servieren.