



LEGIERTE GRIESSUPPE MIT KAROTTEN (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

60 g Weizengriess_Semoule de blé

20 g Beurre

800 ml Bouillon de légumes

2 Lorbeerblätter

Noix de muscade

Sel

1 Carotte(s), râpée

1 bouquet(s) Ciboulette, coupé fin

PRÉPARATION

1. Weizengrieß in Butter kurz anrösten und mit klarer Suppe aufgießen. Lorbeerblätter, Muskatnuss und etwas Salz begeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Karotte dazugeben und mit Schnittlauch garnieren.