



# 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.