



RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

250 g

200 g Radieschen, émincées

150 g Lauch, coupé fin

20 g Beurre

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

FÜR DIE GARNITUR

Radieschen, coupé fin

Cresson

PRÉPARATION

1. Radieschen und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Suppe aufgießen, würzen und kurz kochen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Radieschen und Kresse garniert servieren.