



# 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.