



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

500 g

1 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Beurre

400 g Pilze, émincées

50 g Lauch, coupé fin

40 g Carotte(s), grob gerieben

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Cumin, moulues

Coriandre, moulues

Feuille de laurier

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, aufkochen und würzen.
3. Mit Petersilie garnieren und servieren.