



# FENCHELRAHMSUPPE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**1** Oignon(s), finement hachées

**1 TL** Huile d'olive

**400 g** Fenchel, coupé fin

**750 ml** Bouillon de légumes

Sel

Poivre

Fenchelgrün, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Zwiebel in Öl glasig dünsten. Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Die Hälfte des Fenchels herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
4. Fenchel wieder zur Suppe geben und nochmals abschmecken.
5. Mit Fenchelgrün garniert servieren.