



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

1 cs Beurre

1 Oignon(s)

60 g Lauch

1 TL Concentré de tomates

1 Gousse(s) d'ail, gepresst

150 ml Bouillon de légumes

300 g Tomaten aus der Dose_Tomates, en conserve

1 Feuille de laurier

Thymian

225 g

45 g Lard, coupé en dés

1 Poivron rouge, coupé en dés

Poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Gemüsebrühe, Tomaten, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck und Paprika dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.