



# 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.