



ZUCCHINICREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

750 ml Bouillon de légumes

300 g Courgette(s), coupé en dés

Sel et poivre

1 cs Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Zucchini dazugeben und weich kochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und mit Kräutern garniert servieren.