



KRÄUTERRAHMSUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

1 Oignon(s)

60 g Beurre

125 ml Vin blanc

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade

1 cs Persil, finement hachées

1 cs Ciboulette, finement hachées

1 cs Liebstockel, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen.
2. Für ca. 5-10 Minuten einköcheln lassen.
3. Suppe mit den Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Liebstockel dazugeben und verfeinern.