



GEMÜSEEINTOPF MIT WÜRSTEL (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

600 g

1 Oignon(s), finement hachées

60 g Beurre

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

2 Paar Frankfurter , coupé en tranches

1 cs Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Gemüse dazugeben und kurz mitrösten.
2. Gemüse mit Suppe aufgießen, würzen und kurz auf kleiner Flamme kochen, bis es bissfest ist. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Zum Schluss Würstel dazugeben, nochmals kurz erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren.