



CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g

2 Oignon(s), coupé fin

120 g Beurre

250 ml Champagner

300 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.