



PROSECCO-KÄSE-SUPPE



QimiQ AVANTAGES

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



15



Tipps

Mit fein geschnittenen Junglauch garnieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

1 Oignon(s), coupé fin

60 g Beurre

125 ml

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

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

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