



EINFACHE TOMATENCREMESUPPE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

1 cs Beurre

1 kleinen Oignon(s), finement hachées

450 g

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 TL Sucre

ZUM GARNIEREN

200 g Tomate(s), épépinée

Basilikumblätter

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und passierte Tomaten dazugeben.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Mit einem Mixstab pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
5. Würzen und mit Tomatenspalten und Basilikum garniert servieren.