



# KRÄUTERRAHMSUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**300 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**90 g** Beurre

**300 g** Oignon(s), finement hachées

**90 g** Farine, sans levure

**90 ml** Vin blanc

**2400 ml** Bouillon de légumes

**15 g** Persil, finement hachées

**15 g** Ciboulette, finement hachées

**15 g** Liebstöckel, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen. 5 - 10 Minuten kochen.
2. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit den Stabmixer pürieren.
3. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.