



KALTE TOMATENCREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème

2 kleine Oignon(s), finement hachées

1200 g

1 Liter Bouillon de légumes

250 ml Vin blanc

Sel et poivre

2 TL Sucre

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren.