



# ERBSENCREMESUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**0.5** Oignon(s), finement hachées

**1 TL** Beurre

**750 ml** Bouillon de légumes

**1 cs** Farine, zum Binden

**300 g** Petits pois

Sel et poivre

Noix de muscade

Semmelwürfel, grillé

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Suppe mit angerührtem Mehl binden.
4. Erbsen dazugeben, würzen und kurz aufkochen lassen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Mit dem Stabmixer pürieren, würzen und mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.