



# TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>10 g</b>	Butter
<b>400 g</b>	Topinambur, geschält
<b>300 ml</b>	Weizenbier
<b>500 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Honig

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Topinambur dazugeben und mit Weizenbier und Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und ca. 20 Minuten kochen.
2. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.