



# ZUCCHINISCHAUMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen

15

leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis  
**0.5** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 EL** Butter

**750 ml** Klare Gemüsesuppe

**300 g** Zucchini, gewürfelt

Salz

Pfeffer

**1 EL** Kräutermischung, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Zucchini dazugeben und weich kochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und aukochen.
5. Aufmixen, würzen und mit Kräutern garniert

servieren.