



ZUCCHINISCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Saucenbasis

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.