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 Sahne-Basis dazugeben und aukochen.
5. Aufmixen, würzen und mit Kräutern garniert servieren.