



LEICHTE PILZRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauch, fein gehackt
80 g	Butter
500 g	Pilze, blättrig geschnitten
100	Weißwein
250 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.