RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE (QSB)

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Radieschen, blättrig geschnitten
150 g	Lauch, fein geschnitten
20 g	Butter
500 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR

	Radieschen, fein geschnitten
	Kresse

ZUBEREITUNG

1. Radieschen und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Suppe aufgießen, würzen und kurz kochen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Radieschen und Kresse garniert servieren.