



SPINATCREMESUPPE MIT LACHSSTREIFEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
100 g	Kartoffeln, geschält, geschnitten
50 g	Champignons, geschnitten
20 g	Butter
600 ml	Gemüsebrühe
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
150 g	Spinat
50 g	Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Kartoffeln und Champignons in Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und weich kochen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, pürieren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Spinat dazugeben und aufmixen.
4. Mit Lachsstreifen garniert servieren.