



KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Zwiebel(n), fein gehackt

80 g Räucherspeck, klein gewürfelt

1 EL Maiskeimöl, zum Anbraten

300 g Kartoffeln, mehlig

750 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Kümmel

Majoran

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.