



# RAHMGEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, gekühlt

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**2 EL** Butter

**1 EL** Mehl, glatt

**375 ml** Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**800 g** Gemüsemischung, gegart

## ZUBEREITUNG

1. Für die Rahmsauce: Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. Mit Mehl stauben, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und kurz kochen lassen.
3. Das gekochte Gemüse dazugeben, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.