



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE (QSB)

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 EL	Butter
1	Zwiebel(n)
60 g	Lauch
1 TL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe(n), gepresst
150 ml	Gemüsebrühe
300 g	Tomaten Konserve
1	Lorbeerblatt
	Thymian
225 g	Rote Bohnen, Konserve, abgetropft
45 g	Speck, durchwachsen, gewürfelt
1	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Gemüsebrühe, Tomaten, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck und Paprika dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.