



# ERBSENCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses wiedererwärmen möglich
- Cremige Konsistenz im Handumdrehen
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>750 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>10 g</b>	Butter
<b>750 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
<b>500 g</b>	Grüne Erbsen, gefroren
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Semmelwürfel, geröstet

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Erbsen bissfest kochen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
4. QimiQ Sahne-Basis unterrühren und bis zur gewünschten Konsistenz weiter kochen lassen.
5. Mit Gewürzen abschmecken und mit gerösteten Semmelwürfel servieren.