



KRÄUTERRAHMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Zwiebel(n)

60 g Butter

125 ml Weißwein

500 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Schnittlauch, fein gehackt

1 EL Liebstöckel, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen.
2. Für ca. 5-10 Minuten einköcheln lassen.
3. Suppe mit den Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und verfeinern.