



GRÜNDONNERSTAGSSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

4	Zwiebel(n), fein gehackt
60 g	Butter
2000 ml	Klare Gemüsesuppe
500 g	QimiQ Sahne-Basis
60 g	Bärlauch, fein gehackt
60 g	Brennnesseln, fein gehackt
60 g	Löwenzahn, fein gehackt
60 g	Wegerichblätter, fein gehackt
60 g	Vogelmiere, fein gehackt
60 g	Gierschblätter, fein gehackt
16	Gundelrebenblätter, fein gehackt
	Kräutersalz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig andünsten.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 5 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Samigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und aufmixen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.