



# BROKKOLISCHAUMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**300 g** Brokkoli

**1 Zweig(e)** Minze

**500 ml** Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

### FÜR DIE EINLAGE

**100 g** Brokkoli, gegart, bissfest

## ZUBEREITUNG

1. Brokkoli und Minze in der Gemüsesuppe garen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
3. Die Einlage auf 4 Suppenteller verteilen und mit Suppe aufgießen.