



CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

60 g Butter

125 ml Champagner

150 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben

250 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.