



CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

2 Zwiebel(n), fein geschnitten

120 g Butter

250 ml Champagner

300 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben

500 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.