



# 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.