



PROSECCO-KÄSE-SUPPE



Tipps

Mit fein geschnittenen Junglauch garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein geschnitten
60 g	Butter
125 ml	Prosecco
150 g	Bergkäse 45 % Fett, gerieben
250 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

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

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht