



CREMESUPPE VON GRÜNEN BOHNEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n)

200 g Kartoffeln, klein gewürfelt

120 g Butter

1400 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Bohnenkraut, frisch, fein gehackt

600 Fisolen, grob gehackt

FÜR DIE EINLAGE

300 Fisolen

300 g Speck, durchwachsen, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
2. Salz, Pfeffer und Bohnenkraut dazugeben und köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Bohnen dazugeben, kurz aufkochen und aufmixen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage hineingeben und nochmals kurz aufkochen.