



SPINATCREMESUPPE MIT LACHSSTREIFEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
200 g	Kartoffeln, geschält, geschnitten
100 g	Champignons, geschnitten
40 g	Butter
1.2 Liter	Gemüsebrühe
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
300 g	Spinat
100 g	Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Kartoffeln und Champignons in Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und weich kochen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, pürieren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Spinat dazugeben und aufmixen.
4. Mit Lachsstreifen garniert servieren.