



EINFACHE TOMATENCREMESUPPE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 EL Butter

1 kleinen Zwiebel(n), fein gehackt

450 g Passierte Tomaten

500 ml Klare Gemüsesuppe
Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

ZUM GARNIEREN

200 g Tomate(n), entkernt
Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und passierte Tomaten dazugeben.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Mit einem Mixstab pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
5. Würzen und mit Tomatenspalten und Basilikum garniert servieren.