



BROKKOLICREMESUPPE

QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

300 g Brokkoli

1 Zweig(e) Minze

500 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

100 g Brokkoli, gegart, bissfest

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli und Minze in der klaren Suppe garen.
2. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
4. Die Einlage auf 4 Suppenteller verteilen und mit Suppe aufgießen.