



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g	QimiQ Sahne-Basis
75 g	Zwiebel(n), geschnitten
45 g	Petersilienwurzel, gewürfelt
45 g	Lauch, gewürfelt
45 g	Karotte(n), gewürfelt
20 g	Butter
150 g	Tomatenmark
12 g	Knoblauch
300 ml	Rindsuppe
600 g	Tomaten Konserve
3	Lorbeerblätter
1 g	Thymian
3 g	Zucker
1 g	Zimt
450 g	Rote Bohnen, Konserve, abgetropft
90 g	Speck, durchwachsen, gewürfelt
120 g	Kartoffeln, gewürfelt
45 g	Gelbe Paprikaschote(n), gewürfelt
45 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
1 g	Pfeffer
6 g	Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Petersilienwurzel, Lauch und Karotten in Butter anschwitzen.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Rindsuppe, Tomaten, Lorbeerblätter, Thymian, Zucker und Zimt dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck, Kartoffeln und Paprika dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.