



TOMATENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, gekühlt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

50 g Wurzelgemüse, klein gewürfelt

450 g Tomaten Konserve, = 1 Dose

1 EL Tomatenmark

500 ml Klare Gemüsesuppe

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

Thymian

Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Wurzelgemüse in Butter anschwitzen.
2. Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben.
3. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Zum Schluss die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.