

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.
Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben.
- 2.
3. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und auf kleiner Flamme köcheln

lassen.

Zum Schluss die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.