



ERBSENCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, gekühlt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Butter

750 ml Klare Gemüsesuppe

1 EL Mehl, zum Binden

300 g Grüne Erbsen

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Semmelwürfel, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Suppe mit angerührtem Mehl binden.
4. Erbsen dazugeben, würzen und kurz aufkochen lassen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Mit dem Stabmixer pürieren, würzen und mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.