



# LEGIERTE GRIESSUPPE MIT KAROTTEN (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**60 g** Semoule de blé

**20 g** Beurre

**800 ml** Bouillon de légumes

**2** Feuilles de laurier

Noix de muscade

Sel

**1** Carotte(s), râpée

**1 bouquet(s)** Ciboulette, coupé fin

## PRÉPARATION

1. Weizengrieß in Butter kurz anrösten und mit klarer Suppe aufgießen. Lorbeerblätter, Muskatnuss und etwas Salz begeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Karotte dazugeben und mit Schnittlauch garnieren.