



# PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN (QSB)

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Beurre
<b>400 g</b>	Champignon(s), émincées
<b>50 g</b>	Poireau, coupé fin
<b>40 g</b>	Carotte(s), grossièrement râpée
<b>500 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Cumin, moulues
	Coriandre, moulues
	Feuille de laurier
	Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, aufkochen und würzen.
3. Mit Petersilie garnieren und servieren.