



# FENCHELRAHMSUPPE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Oignon(s), finement hachées

**1 cc** Huile d'olive

**400 g** Fenouil, coupé fin

**750 ml** Bouillon de légumes

Sel

Poivre

Feuilles de fenouil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Zwiebel in Öl glasig dünsten. Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Die Hälfte des Fenchels herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
4. Fenchel wieder zur Suppe geben und nochmals abschmecken.
5. Mit Fenchelgrün garniert servieren.