



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
1 cs	Beurre
1	Oignon(s)
60 g	Poireau
1 cc	Concentré de tomates
1	Gousse(s) d'ail, pressé
150 ml	Bouillon de légumes
300 g	Tomates, en conserve
1	Feuille de laurier
	Thym
225 g	Haricots rouges, en conserve et égouttés
45 g	Lard, coupé en dés
1	Poivron rouge, coupé en dés
	Poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Gemüsebrühe, Tomaten, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck und Paprika dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.