



ZUCCHINICREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

750 ml Bouillon de légumes

300 g Courgette(s), coupé en dés
Sel et poivre

1 cs Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Zucchini dazugeben und weich kochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und mit Kräutern garniert servieren.