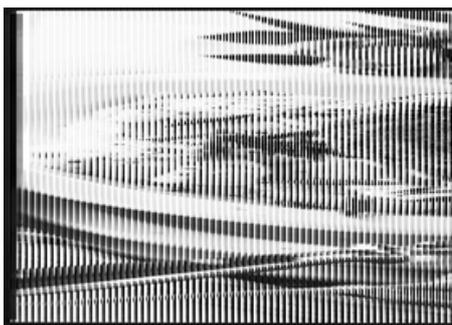




# GEMÜSEINTOPF MIT WÜRSTEL (QSB)



## 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

**250 g** QimiQ Sauce Base

**600 g** Mix de légumes de la saison

**1** Oignon(s), finement hachées

**60 g** Beurre

**500 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

**2 paire** Saucisse de Francfort, coupé en tranches

**1 cs** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Gemüse dazugeben und kurz mitrösten.
2. Gemüse mit Suppe aufgießen, würzen und kurz auf kleiner Flamme kochen, bis es bissfest ist. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Zum Schluss Würstel dazugeben, nochmals kurz erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren.