



CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

1 Oignon(s), coupé fin

60 g Beurre

125 ml Champagne

150 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.