



# 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 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Sauce Base

**2** Oignon(s), coupé fin

**120 g** Beurre

**250 ml** Champagne

**300 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

**500 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.