



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.