



EINFACHE TOMATENCREMESUPPE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

1 cs Beurre

1 petit(s) Oignon(s), finement hachées

450 g Purée de tomates

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 cc Sucre

ZUM GARNIEREN

200 g Tomate(s), épépinée

Feuilles de basilic

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und passierte Tomaten dazugeben.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Mit einem Mixstab pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
5. Würzen und mit Tomatenspalten und Basilikum garniert servieren.