



# TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Cipolla (Cipolle),

**10 g** Burro

**400 g** Topinambur,

**300** Birra chiara

**500** Brodo di verdura

Sale i pepe

Miele

## PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Topinambur dazugeben und mit Weizenbier und Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und ca. 20 Minuten kochen.
2. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.