



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.