



RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Sauce Base

200 g Ravanello,

150 g Porro,

20 g Burro

500 Brodo di verdura

Sale i pepe

FÜR DIE GARNITUR

Ravanello,

Crescione

PREPARAZIONE

1. Radieschen und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Suppe aufgießen, würzen und kurz kochen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Radieschen und Kresse garniert servieren.