



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN (QSB)

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

500 g QimiQ Sauce Base

1 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

Burro

400 g Funghi,

50 g Porro,

40 g Carota (Carote), grob gerieben

500 Brodo di verdura

Sale i pepe

Cumino,

Coriandolo,

Foglia d'alloro

Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, aufkochen und würzen.
3. Mit Petersilie garnieren und servieren.