



FENCHELRAHMESUPPE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

1 Cipolla (Cipolle),

1 Olio d'oliva

400 g Finocchio,

750 Brodo di verdura

Sale

Pepe

Foglie di finocchio,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Öl glasig dünsten. Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Die Hälfte des Fenchels herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
4. Fenchel wieder zur Suppe geben und nochmals abschmecken.
5. Mit Fenchelgrün garniert servieren.