



KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

1 Cipolla (Cipolle),

80 g Lardo affumicato,

1 Olio di germi di mais,

300 g Patate,

750 Brodo di verdura

Sale i pepe

Cumino

Maggiorana

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.