

RAHMGEMÜSE



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

semplicemente

INGREDIENTI PER 4

| | |
|--------------|-------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic, |
| 1 | Cipolla (Cipolle), |
| 2 | Burro |
| 1 | Farina, |
| 375 | Brodo di verdura |
| | Sale i pepe |
| | Noce moscata |
| 800 g | Misto di verdura, cotto |

PREPARAZIONE

1. Für die Rahmsauce: Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. Mit Mehl stauben, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und kurz kochen lassen.
3. Das gekochte Gemüse dazugeben, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.