



TOMATEN-BOHNEN-SUPPE (QSB)

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	Burro
1	Cipolla (Cipolle)
60 g	Porro
1	Concentrato di pomodori
1	Dente d'aglio,
150	Brodo di verdura
300 g	Pomodori, in conserva
1	Foglia d'alloro
	Timo
225 g	Fagioli rossi, in conserva e sgocciolati
45 g	Lardo,
1	,
	Pepe

PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Gemüsebrühe, Tomaten, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, kochen lassen und aufmixen.
3. Bohnen, Speck und Paprika dazugeben. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.