



# ZUCCHINICREMESUPPE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**125 g** QimiQ Classic,

**0.5** Cipolla (Cipolle),

**1** Burro

**750** Brodo di verdura

**300 g** Zucchini,

Sale i pepe

**1** Misto di erbe,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Zucchini dazugeben und weich kochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und mit Kräutern garniert servieren.