



TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Sauce Base

200 g Cipolla (Cipolle),

80 g Burro

600 g Topinambur,

500 Birra chiara

1 Brodo di verdura

Sale i pepe

Miele,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Topinambur dazugeben und mit Weizenbier und Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und ca. 20 Minuten kochen.
2. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.