



KRÄUTERRAHMSUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

1 Cipolla (Cipolle)

60 g Burro

125 Vino bianco

500 Brodo di verdura

Sale e pepe

Noce moscata

1 Prezzemolo,

1 Erba cipollina,

1 Levistico,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen.
2. Für ca. 5-10 Minuten einköcheln lassen.
3. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und verfeinern.