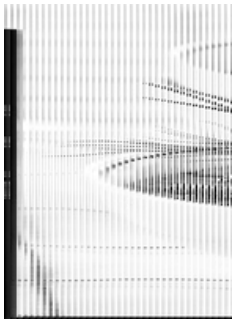
# KRÄUTERRAHMSUPPE



**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 biancho |
| **500** | Brodo di verdura |
| | Sale i 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 den Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und verfeinern.