TOMATENCREMESUPPE

QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Hautbildung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)

15

semplicement

INGREDIENTI PER 10

400 g	QimiQ Classic,
200 g	Cipolla (Cipolle),
200 g	Radici commestibili,
50 g	Burro
900 g	Purè di pomodori
30 g	Concentrato di pomodori,
1	Brodo di verdura
15 g	Zucchero
	Sale
	Pepe
	Timo
	Aglio

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Wurzelgemüse in Butter anschwitzen.
2. Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben.
3. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die Suppe passieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.