



# CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Cipolla (Cipolle),

**60 g** Burro

**125** Champagne

**150 g** Formaggio di montagna, 45 % di grassi,

**250** Brodo di verdura

Sale i pepe

Noce moscata,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.