



CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Sauce Base

2 Cipolla (Cipolle),

120 g Burro

250 Champagne

300 g Formaggio di montagna, 45 % di grassi,

500 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.