



# EINFACHE TOMATENCREMESUPPE (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Burro

**1 kleinen** Cipolla (Cipolle),

**450 g** Purè di pomodori

**500** Brodo di verdura

Sale i pepe

**1** Zucchero

## ZUM GARNIEREN

**200 g** Pomodoro (Pomodori),

Foglie di basilico

## PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und passierte Tomaten dazugeben.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Mit einem Mixstab pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
5. Würzen und mit Tomatenspalten und Basilikum garniert servieren.