



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.