



KRÄUTERRAHMSUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

300 g QimiQ Classic,

90 g Burro

300 g Cipolla (Cipolle),

90 g Farina,

90 Vino bianco

2400 Brodo di verdura

15 g Prezzemolo,

15 g Erba cipollina,

15 g Levistico,

Sale i pepe

Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen. 5 - 10 Minuten kochen.
2. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit den Stabmixer pürieren.
3. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.