



# BROKKOLICREMESUPPE

## QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SUPPE

**125 g** QimiQ Classic,

**300 g** Broccoli

**1 Zweig(e)** Menta

**500** Brodo di verdura

Sale i pepe

### FÜR DIE EINLAGE

**100 g** Broccoli, cotto, bissfest

## PREPARAZIONE

1. Brokkoli und Minze in der klaren Suppe garen.
2. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
4. Die Einlage auf 4 Suppenteller verteilen und mit Suppe aufgießen.