



ERBSENCREMESUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,
0.5 Cipolla (Cipolle),
1 Burro
750 Brodo di verdura
1 Farina, zum Binden
300 g Piselli verdi
Sale i pepe
Noce moscata
Cubetti di pane bianco,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Suppe mit angerührtem Mehl binden.
4. Erbsen dazugeben, würzen und kurz aufkochen lassen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Mit dem Stabmixer pürieren, würzen und mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.