

Tomatencreme Suppe

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten: Karotten ½
Zwiebeln ½
Knollensellerie ½
Tomaten 3
Gemüsebouillon 10 dl
GUMA Le Saucier 2 dl

Zubereitung: Alles in Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit 1 Liter Gemüsebouillon auffüllen und ca. 1 Stunde leicht kochen lassen. Mixen, passieren und zuletzt mit GUMA Le Saucier verfeinern. Vor dem servieren noch mit einer Rosette GUMA Le Patissier garnieren.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden. GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch