



SCHWARZWURZELSUPPE MIT LACHSCROSTINI



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g	
500 g	Schwarzwurzeln
200 g	Zwiebel(n), gehackt
80 g	Butter
200 ml	Weisswein
800 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE LACHSCROSTINI

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
20	Baguettescheiben à 15 g
80 g	Saurer Halbrahm
250 g	Lachs, geräuchert, geschnitten
2 TL	Kräutermischung, fein gehackt
60 g	Schalotte(n), fein geschnitten
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Schwarzwurzel schälen, in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln in Butter anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und weich kochen.
3. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Lachscrostini: Baguettescheiben im Backofen bei 140 °C toasten.
5. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Aus der Masse kleine Nockerl formen und auf die Baguettescheiben setzen.
7. Mit Kräutern garnieren und zusammen mit der Suppe servieren.