



BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g

1 EL Butter

2 Schalotte(n), fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

600 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

2 Bund Basilikum, grob geschnitten

FÜR DIE EINLAGE

1 Rüebli, in feine Streifen geschnitten

1 Lauch, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgiessen, würzen und etwas reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben und umrühren, kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Basilikum dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Mit Gemüsestreifen garniert servieren.