



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Butter

400 g Pilze, blättrig geschnitten

50 g Lauch, fein geschnitten

40 g Rüebli, grob gerieben

500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Koriander, gemahlen

Lorbeerblatt

Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Gemüsebouillon und QimiQ Saucenbasis dazugeben, aufkochen und würzen.
3. Mit Peterli garnieren und servieren.