



# CAPPUCCINO VERDE

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>1</b>	Zwiebel(n), gehackt
	Pflanzenöl
<b>650 g</b>	Mehlige Kartoffel(n), gewürfelt
<b>2200 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
<b>150 g</b>	Kresse
<b>8 Bund</b>	Peterli, gehackt
<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
	Salz und Pfeffer
<b>300 ml</b>	Milch

## ZUBEREITUNG

1. Öl erwärmen. Gehackte Zwiebel dazugeben. Kurz danach die Kartoffeln zugeben und dünsten.
2. Mit Boullion ablöschen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten weich köcheln.
3. Kräuter dazugeben. Suppe pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und würzen.
4. Milch aufkochen, evtl. mit Milchschaumer „nachhelfen“.
5. Die Suppe in Tassen geben und anschliessend mit einem Milchsäumchen versehen.