



CAPPUCCINO VERDE

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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