



KNOBLAUCHSUPPE

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g	Zwiebel(n), Brunoise
100 g	Knoblauch, fein geschnitten
200 g	Kartoffeln geschält, gewürfelt
20 g	Butter
100 ml	Weisswein
750 ml	Gemüsebouillon
	Kümmel
	Majoran
	Salz und Pfeffer
250 g	
150 g	Schwarzbrot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Gemüsefond aufgiessen.
2. Würzen und kochen lassen bis die Kartoffel weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben nochmals aufkochen und mixen.