



SCHWARZWURZELSUPPE MIT LACHSCROSTINI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

800 g Schwarzwurzeln

200 g Zwiebel(n), gehackt

100 g Butter

80 g Weissmehl, zum Stauben

200 ml Weisswein

1.8 Liter Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

FÜR DIE LACHSCROSTINI

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 g Saurer Halbrahm

20 Baguettescheiben à 15 g

250 g Lachs, geräuchert, geschnitten

2 TL Kräutermischung, fein gehackt

60 g Schalotte(n), fein geschnitten

Pfeffer

Zitronensaft

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Schwarzwurzel schälen, in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mit Mehl stauben.
2. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und weich kochen.
3. Suppe pürieren, nochmals aufkochen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Für die Lachscrostini: Baguettescheiben im Backofen bei 140 °C toasten.
5. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Aus der Masse kleine Nockerl formen und auf die Baguettescheiben setzen.
7. Mit Kräutern garnieren und zusammen mit der Suppe servieren.