



KARTOFFELSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

500 g Kartoffeln, gewürfelt

125 g Champignons, blättrig geschnitten

1 EL Butter

750 ml Gemüsebouillon

Majoran

Salz und Pfeffer

Kümmel

Lorbeerblatt

Weissweinessig

1 EL Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Champignons in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und weich kochen.
3. Suppe mit Essig abschmecken.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Peterli garnieren.