



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 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1 kg	Kartoffeln, gewürfelt
250 g	Champignons, blättrig geschnitten
30 g	Butter
1.5	Gemüsebouillon
	Majoran
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
	Lorbeerblatt
	Weissweinessig
10 g	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.