



# 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

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