



KNOBLAUCHCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g

1 Knoblauchknolle, grob geschnitten

1 Rüebli, grob geschnitten

1 Zwiebel(n), grob geschnitten

100 g Knollensellerie, grob geschnitten

2 EL Butter

100 g Lauch, grob geschnitten

125 ml Weisswein

600 Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Lorbeerblatt

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch, Karotte, Zwiebel und Knollensellerie in Butter rösten, Lauch dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Bouillon abseihen (das Gemüse nicht in der Bouillon lassen). QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.