



PARMESAN CREMESUPPE MIT THYMIAN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g

2 Schalotte(n), klein gewürfelt

2 EL Risottoreis

1 EL Olivenöl

100 ml Weisswein

60 ml Noilly Prat/Wermut trocken

500 ml Geflügelfond

2 Lorbeerblätter

3 Thymianzweig(e)

1 TL Salz

Pfeffer

200 g Sbrinz, gerieben

ZUM GARNIEREN:

WARMES PARMESAN-MOZZARELLA-MOUSSE AUS DEM ISI GOURMET WHIP

PARMESAN CHIPS, FERMENTIERTER PFEFFER, BASILIKUM

ZUBEREITUNG

1. Schalotten mit Risottoreis in Olivenöl sautieren. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.
2. Hühnerfond und Gewürze zugeben und leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Parmesan dazugeben und kurz aufkochen.
4. Thymianzweige und Lorbeerblätter entfernen.
5. Suppe nochmals abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.