



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
40 g	Zwiebel(n), gewürfelt
80 g	Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
2 EL	Olivenöl
800	Gemüsebouillon
40 g	Bärlauch
40 g	Peterli
	Balsamico Essig
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

2 EL	Olivenöl
120 g	Schwarzbrot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Bouillon aufgiessen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch und Peterli grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage die Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man könnte auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren).