



PILZRAHMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

300 g

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

45 g Butter

250 g Champignons, fein geschnitten

100 g Steinpilz(e), fein geschnitten

100 ml Weisswein

600 ml Geflügelfond

20 Weisser Balsamico-Essig

Meersalz

Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE:

150 g Champignons, fein geschnitten

2 EL Peterli, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Champignons und Steinpilze dazugeben und leicht andünsten.
2. Mit Weisswein ablöschen, mit Geflügelfond aufgiessen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Balsamico Essig dazugeben.
4. Suppe aufmixen, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Als Einlage die Champignons dazugeben, mit Peterli garnieren und servieren.