



BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 2** Schalotte(n), fein gehackt
- 2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 EL** Butter
- 1 EL** Weissmehl
- 600 ml** Klare Gemüsebouillon
- 2 Bund** Basilikum, grob geschnitten
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

- 1** Rüebli, in feine Streifen geschnitten
- 1** Lauch, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten und mit Mehl stauben.
2. Mit Bouillon aufgiessen und etwas reduzieren.
3. Basilikumblätter dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
6. Das Gemüse in die Suppe geben und ein paar Minuten ziehen lassen.