



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

Tipps

Fetakäsewürfel als Einlage servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Kartoffeln, gewürfelt

4 EL Olivenöl

400 ml Gemüsebouillon

100 g Bärlauch

Weisser Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

2 EL Olivenöl

120 g Schwarzbrot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Für die Einlage: die Brotwürfel im Olivenöl goldbraun anrösten und zur Suppe servieren.