



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Butter
400 g	Pilze, blättrig geschnitten
50 g	Lauch, fein geschnitten
40 g	Rüebli, grob gerieben
1 TL	Weissmehl
750 ml	Klare Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Koriander, gemahlen
	Lorbeerblatt
	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl stauen.
2. Suppe aufgiessen, würzen und kochen, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Peterli garniert servieren.