



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
100 g	Zwiebel(n), gewürfelt
100 g	Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
80 ml	Olivenöl
2	Gemüsebouillon
100 g	Bärlauch
100 g	Peterli
	Balsamico Essig
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

60 ml	Olivenöl
200 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 Bouillon 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).