



PASTINAKENSCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



Tipps

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN À 200 ML

| | |
|--------------|---|
| 250 g | |
| 450 g | Gemüsefond |
| 250 g | Pastinaken, frisch, geschält, gewürfelt |
| 70 g | Zwiebel(n), Brunoise |
| 10 g | Knoblauch, fein gehackt |
| 30 g | Butter |
| 10 g | Weissweinessig |
| 10 g | Salz |
| 2 g | Weisser Pfeffer |
| 0.5 g | Lorbeerblatt |
| 1 g | Wacholderbeeren |

ZUBEREITUNG

1. Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.