



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

100 g Zwiebel(n), gewürfelt

170 g Kartoffeln, in Scheiben geschnitten

80 ml Olivenöl

500 ml Weisswein

1000 ml 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 Weißwein ablöschen und mit Bouillon aufgiessen. Kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch und Peterli grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, 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.)