



# BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SUPPE

**250 g**

**1 cs** Beurre

**2** Schalotte(n), finement hachées

**2** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**600 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

**2 bouquet(s)** Basilic, grob geschnitten

### FÜR DIE EINLAGE

**1** Carotte(s), in feine Streifen geschnitten

**1** Lauch, in feine Streifen geschnitten

## PRÉPARATION

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben und umrühren, kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Basilikum dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Mit Gemüsestreifen garniert servieren.