



# KNOBLAUCHSUPPE (QSB)

## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| <b>100 g</b>  | Oignon(s), Brunoise                |
| <b>100 g</b>  | Ail, coupé fin                     |
| <b>200 g</b>  | Kartoffeln, geschält, coupé en dés |
| <b>20 g</b>   | Beurre                             |
| <b>100 ml</b> | Vin blanc                          |
| <b>750 ml</b> | Bouillon de légumes                |
|               | Cumin                              |
|               | Marjolaine                         |
|               | Sel et poivre                      |
| <b>250 g</b>  |                                    |
| <b>150 g</b>  | Pain noir, coupé en dés            |

## PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Würzen und kochen lassen bis die Kartoffel weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren nochmals aufkochen und mixen.