



PARMESAN CREMESUPPE MIT THYMIAN



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g

2 Schalotte(n), coupé en petits dés

2 cs Risottoreis

1 cs Huile d'olive

100 ml Vin blanc

60 ml

500 ml

2 Lorbeerblätter

3 Branches de thym

1 TL Sel

Poivre

200 g Sbrinz, râpée

ZUM GARNIEREN:

WARMER PARMESAN-MOZZARELLA-SCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP

PARMESAN CHIPS, FERMENTIERTER PFEFFER, BASILIKUM

PRÉPARATION

1. Schalotten mit Risottoreis in Olivenöl sautieren. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.
2. Hühnerfond und Gewürze zugeben und leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Parmesan dazugeben und kurz aufkochen.
4. Thymianzweige und Lorbeerblätter entfernen.
5. Suppe nochmals abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.