

BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ AVANTAGES

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





Tipps

Fetakäsewürfel als Einlage servieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
230 g	
1	Oignon(s), coupé fin
2	Pommes de terre, coupé en dés
4 cs	Huile d'olive
400 ml	Bouillon de légumes
100 g	Bärlauch
	Vinaigre balsamique blanc
	Sel et poivre
FÜR DIE EINLAGE	
2 cs	Huile d'olive
120 g	Pain noir, coupé en dés

PRÉPARATION

- 1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
- 2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich
- 3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
- 4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 6. Für die Einlage: Die Brotwürfel im Olivenöl goldbraun anrösten und zur Suppe servieren.