



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ AVANTAGES

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



15



Tipps

Fetakäsewürfel als Einlage servieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 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 sind.
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.