



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Beurre

400 g Pilze, émincées

50 g Lauch, coupé fin

40 g Carotte(s), gross gerieben

1 TL Farine

750 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Cumin, moulues

Coriandre, moulues

Feuille de laurier

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl stauben.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Petersilie garniert servieren.