



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
100 g	Oignon(s), coupé en dés
100 g	Pommes de terre, coupé en tranches
80 ml	Huile d'olive
2	Bouillon de légumes
100 g	Bärlauch
100 g	Persil
	Vinaigre balsamique
	Sel et poivre

FÜR DIE EINLAGE

60 ml	Huile d'olive
200 g	Pain noir, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Suppe aufgießen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch und Petersilie grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage: Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man könnte auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren).