



# SCHWARZWURZELSUPPE MIT LACHSCROSTINI



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**500 g** Schwarzwurzeln

**200 g** Zwiebel(n), gehackt

**80 g** Butter

**200 ml** Weißwein

**800 ml** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE LACHSCROSTINI

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**20** Baguettescheiben à 15 g

**80 g** Sauerrahm 15 % Fett

**250 g** Lachs, geräuchert, geschnitten

**2 TL** Kräutermischung, fein gehackt

**60 g** Schalotte(n), fein geschnitten

Pfeffer

Zitronensaft

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Schwarzwurzeln schälen, in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln in Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Lachscrostini: Baguettescheiben im Backofen bei 140 °C toasten.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Aus der Masse kleine Nockerl formen und auf die Baguettescheiben setzen.
7. Mit Kräutern garnieren und zusammen mit der Suppe servieren.