



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN (QSB)

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Butter
400 g	Pilze, blättrig geschnitten
50 g	Lauch, fein geschnitten
40 g	Karotte(n), grob gerieben
500 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Koriander, gemahlen
	Lorbeerblatt
	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, aufkochen und würzen.
3. Mit Petersilie garnieren und servieren.