



# KNOBLAUCHSUPPE (QSB)

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>100 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>100 g</b>	Knoblauch, fein geschnitten
<b>200 g</b>	Kartoffeln, geschält, gewürfelt
<b>20 g</b>	Butter
<b>100 ml</b>	Weißwein
<b>750 ml</b>	Gemüsebrühe
	Kümmel
	Majoran
	Salz und Pfeffer
<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>150 g</b>	Schwarzbrot, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Würzen und kochen lassen bis die Kartoffel weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren nochmals aufkochen und mixen.