



SCHWARZWURZELSUPPE MIT LACHSCROSTINI



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g QimiQ Classic, gekühlt

800 g Schwarzwurzeln

200 g Zwiebel(n), gehackt

100 g Butter

80 g Mehl, zum Stauben

200 ml Weißwein

1.8 Liter Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

FÜR DIE LACHSCROSTINI

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Sauerrahm 15 % Fett

20 Baguettescheiben à 15 g

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. Mit Mehl stauben.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe pürieren, nochmals aufkochen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
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.