



# SCHWARZWURZELSUPPE MIT LACHSCROSTINI



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**250 g** QimiQ Classic, gekühlt

**400 g** Schwarzwurzeln

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

**10 g** Butter

Mehl, zum Stauben

**100 ml** Weißwein

**900 ml** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE LACHSCROSTINI

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**8** Baguettescheiben à 15 g

**100 g** Lachs, geräuchert, geschnitten

**5 g** Kräutermischung, gehackt

**20 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.