



MÜHLVIERTLER KARTOFFELSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, gekühlt

1 kg Kartoffeln, gewürfelt

250 g Champignons, blättrig geschnitten

30 g Butter

1.5 Gemüsebrühe

Majoran

Salz und Pfeffer

Kümmel

Lorbeerblatt

Weißweinessig

10 g Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Champignons in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe mit Essig abschmecken.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Petersilie garnieren.