



# KNOBLAUCHCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**375 g** QimiQ Sahne-Basis

**1** Knoblauchknolle, grob geschnitten

**1** Karotte(n), grob geschnitten

**1** Zwiebel(n), grob geschnitten

**100 g** Knollensellerie, grob geschnitten

**2 EL** Butter

**100 g** Lauch, grob geschnitten

**125 ml** Weißwein

**600** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Lorbeerblatt

**1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauch, Karotte, Zwiebel und Knollensellerie in Butter rösten, Lauch dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe abseihen (das Gemüse nicht in der Suppe lassen). QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.