



PARMESAN CREMESUPPE MIT THYMIAN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Sahne-Basis
2	Schalotte(n), klein gewürfelt
2 EL	Risottoreis
1 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
60 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
500 ml	Geflügelfond
2	Lorbeerblätter
3	Thymianzweig(e)
1 TL	Salz
	Pfeffer
200 g	Parmesan, gerieben

ZUM GARNIEREN:

WARMER PARMESAN-MOZZARELLA-SCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP

PARMESAN CHIPS, FERMENTIERTER PFEFFER, BASILIKUM

ZUBEREITUNG

1. Schalotten mit Risottoreis in Olivenöl sautieren. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.
2. Hühnerfond und Gewürze zugeben und leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Parmesan dazugeben und kurz aufkochen.
4. Thymianzweige und Lorbeerblätter entfernen.
5. Suppe nochmals abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.