



# 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

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