



CHAMPIGNONCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Champignons, blättrig geschnitten
150 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
30 ml	Pflanzenöl
10 g	Butter
100 ml	Weißwein
800 ml	Geflügelfond
7 g	Salz
1.5 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
0.2 g	Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. 100 g Champignons leicht sautieren und als Einlage verwenden. Restliche Champignons und Zwiebeln in Öl und Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Mit Geflügelfond aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Suppe nochmals abschmecken, in einem Teller oder Tasse anrichten. Die Einlage hineingeben und servieren.