



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, gekühlt

40 g Zwiebel(n), gewürfelt

80 g Kartoffeln, in Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

800 Gemüsebrühe

40 g Bärlauch

40 g Petersilie

Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

2 EL Olivenöl

120 g Schwarzbrot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Suppe aufgießen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch und Petersilie grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage: Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man könnte auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren).