



# 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).