



# PILZRAHMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>300 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>45 g</b>	Butter
<b>250 g</b>	Champignons, fein geschnitten
<b>100 g</b>	Steinpilz(e), fein geschnitten
<b>100 ml</b>	Weißwein
<b>600 ml</b>	Geflügelfond
<b>20</b>	Weißer Balsamico-Essig
	Meersalz
	Pfeffer

## FÜR DIE EINLAGE

<b>150 g</b>	Champignons, fein geschnitten
<b>2 EL</b>	Petersilie, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Champignons und Steinpilze dazugeben und leicht andünsten.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond aufgießen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Sahne-Basis und Balsamico Essig dazugeben.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Als Einlage die Champignons dazugeben, mit Petersilie garnieren und servieren.