QimiQ

PILZRAHMSUPPE



QimiQ VORTEILE

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





15

i l€

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

300 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
45 g	Butter
250 g	Champignons, fein geschnitten
100 g	Steinpilz(e), fein geschnitten
100 ml	Weißwein
600 ml	Geflügelfond
20	Weißer Balsamico-Essig
	Meersalz
	Pfeffer
FÜR DIE EINLAGE	
150 g	Champignons, fein geschnitten
2 EL	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.