



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

Tipps

Fetakäsewürfel als Einlage servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein geschnitten
2	Kartoffeln, gewürfelt
4 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
100 g	Bärlauch
	Weißer Balsamico-Essig
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

2 EL	Olivenöl
120 g	Schwarzbrot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Für die Einlage: Die Brotwürfel im Olivenöl goldbraun anrösten und zur Suppe servieren.