



KRYSSOS GERÖSTETE ROTE TOMATEMSUPPE MIT KNUSPRIGEM KÄSESNACK



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KÄSESNACK

1 kg	QimiQ Sahne-Basis
250 g	Ziegenkäse, gerieben
125 g	Parmesan, gerieben
125 g	Karst höhlengereifter Käse, gerieben
15 g	Blatt Gelatine à 3 g
	Weizenmehl, zum Panieren
	Ei(er), zum Panieren
	Semmelbrösel, zum Panieren

FÜR DIE SUPPE

1.5 kg	QimiQ Sahne-Basis
300 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
15 g	Knoblauch, fein gehackt
150 g	Lauch, fein geschnitten
100 g	Knollensellerie, geschnitten
100 g	Fenchel, geschnitten
250 g	Karotte(n)
150 g	Tomatenmark
150 g	Weizenmehl
300 ml	Weißwein
750 ml	Geflügelfond
750 g	Kryssos rote Tomaten, geröstet
	Oregano, gehackt
	Thymian, gehackt
	Basilikum, gehackt
150 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Für den Käsesnack: QimiQ Sahne-Basis erhitzen, geriebenen Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Gelatine in kaltes Wasser einlegen, ausdrücken und zur Käsemischung geben. Glatt mixen und wenn notwendig durchsieben. Käsемischung in einen Plastikbeutel geben und über Nacht kühl stellen.
2. Gekühlte Käsemasse in kleine Stücke schneiden und zweimal mit Mehl, Eier und Brösel panieren. In heißem Öl goldbraun herausbacken.
3. Für die Suppe: Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Sellerie, Karotten und Fenchel in Butter anschwitzen. Tomatenmark und Mehl dazugeben und gut verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Kryssos geröstete rote Tomaten dazugeben und köcheln lassen bis die Zutaten weich sind.
4. QimiQ Sahne-Basis und Kräuter dazugeben und glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter verfeinern. Suppe mit den Käsesnacks servieren.