PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Classic, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Butter
400 g	Pilze, blättrig geschnitten
50 g	Lauch, fein geschnitten
40 g	Karotte(n), grob gerieben
1 TL	Mehl
750 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Koriander, gemahlen
	Lorbeerblatt
	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl stauben.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Petersilie garniert servieren.