



PASTINAKENSCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



Tipps

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN À 200 ML

250 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Gemüsefond
250 g	Pastinaken, frisch, geschält, gewürfelt
70 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein gehackt
30 g	Butter
10 g	Weißweinessig
10 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer
0.5 g	Lorbeerblatt
1 g	Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

1. Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.