



# BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>170 g</b>	Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
<b>80 ml</b>	Olivenöl
<b>500 ml</b>	Weißwein
<b>1000 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>100 g</b>	Bärlauch
<b>100 g</b>	Petersilie
	Balsamico-Essig
	Salz und Pfeffer

## FÜR DIE EINLAGE

<b>60 ml</b>	Olivenöl
<b>200 g</b>	Schwarzbrot, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch und Petersilie grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage: Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man könnte auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren.)