



PASTINAKENSCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

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



Tipps

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 120 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 100 g Butter einmontieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN À 200 ML

500 g	QimiQ Sahne-Basis
900 g	Gemüsefond
500 g	Pastinaken, frisch, geschält, gewürfelt
140 g	Zwiebel(n), Brunoise
60 g	Butter
20 g	Weißweinessig
20 g	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Salz
4 g	Weißer Pfeffer
1 g	Lorbeerblatt
2 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.