



# PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**1** Oignon(s), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Beurre

**400 g** Champignon(s), émincées

**50 g** Poireau, coupé fin

**40 g** Carotte(s), grossièrement râpée

**1 cc** Farine

**750 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Cumin, moulues

Coriandre, moulues

Feuille de laurier

Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

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.