



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 300 g | QimiQ Base crème, réfrigéré |
| 100 g | Oignon(s), coupé en dés |
| 100 g | Pommes de terre, coupé en tranches |
| 80 ml | Huile d'olive |
| 2 | Bouillon de légumes |
| 100 g | Ail des ours |
| 100 g | Persil |
| | Vinaigre balsamique |
| | Sel et poivre |

FÜR DIE EINLAGE

| | |
|--------------|-------------------------|
| 60 ml | Huile d'olive |
| 200 g | Pain noir, coupé en dés |

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Suppe aufgießen und 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 kaltem QimiQ Classic verfeinern und 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).