BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Sans gluten

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Oignon(s), coupé en dés
170 g	Pommes de terre, coupé en tranches
80 ml	Huile d’olive
500 ml	Vin blanc
1000 ml	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 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.)