



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.)