



# BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Sauce Base
- 1** Burro
- 2** Scalogno,
- 2** Dente d'aglio,
- 600** Brodo di verdura
- Sale i pepe
- 2** Basilico, grob geschnitten

### FÜR DIE EINLAGE

- 1** Carota (Carote),
- 1** Porro,

## PREPARAZIONE

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben und umrühren, kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Basilikum dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Mit Gemüsestreifen garniert servieren.