



# KNOBLAUCHSUPPE (QSB)

## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**100 g** Cipolla (Cipolle), Brunoise

**100 g** Aglio,

**200 g** Patate, pelate,

**20 g** Burro

**100** Vino bianco

**750** Brodo di verdura

Cumino

Maggiorana

Sale i pepe

**250 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** Pane nero,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Würzen und kochen lassen bis die Kartoffel weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren nochmals aufkochen und mixen.