



PARMESAN CREMESUPPE MIT THYMIAN



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

200 g QimiQ Sauce Base

2 Scalogno,

2 Riso da risotto

1 Olio d'oliva

100 Vino bianco

60 Noilly Prat

500 Fondo di pollame

2 Foglie d'alloro

3 Rami di timo

1 Sale

Pepe

200 g Parmigiano,

ZUM GARNIEREN:

WARMER PARMESAN-MOZZARELLA-SCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP

PARMESAN CHIPS, FERMENTIERTER PFEFFER, BASILIKUM

PREPARAZIONE

1. Schalotten mit Risottoreis in Olivenöl sautieren. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.
2. Hühnerfond und Gewürze zugeben und leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Parmesan dazugeben und kurz aufkochen.
4. Thymianzweige und Lorbeerblätter entfernen.
5. Suppe nochmals abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.