

# PARMESAN CREMESUPPE MIT THYMIAN



## **QimiQ VANTAGGI**

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





semplicement

### **INGREDIENTI PER 10**

200 g	QimiQ Sauce Base
2	Scalogno,
2	Riso da risotto
1	Olio d'oliva
100	Vino biancho
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.