



# BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN



## QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SUPPE

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

### FÜR DIE EINLAGE

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

## PREPARAZIONE

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten und mit Mehl stauben.
2. Mit Suppe aufgießen und etwas reduzieren.
3. Basilikumblätter dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
6. Das Gemüse in die Suppe geben und ein paar Minuten ziehen lassen.