



PILZCREMESUPPE MIT LAUCH UND KAROTTEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

1 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

Burro

400 g Funghi,

50 g Porro,

40 g Carota (Carote), grob gerieben

1 Farina

750 Brodo di verdura

Sale i pepe

Cumino,

Coriandolo,

Foglia d'alloro

Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel mit Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze, Lauch und Karotten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl stauben.
2. Suppe aufgießen, würzen und kochen, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Petersilie garniert servieren.