



# BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



## QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 10

**300 g** QimiQ Classic,

**100 g** Cipolla (Cipolle),

**100 g** Patate,

**80** Olio d'oliva

**2** Brodo di verdura

**100 g** Erba orsina

**100 g** Prezzemolo

Aceto Balsamico

Sale i pepe

## FÜR DIE EINLAGE

**60** Olio d'oliva

**200 g** Pane nero,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Suppe aufgießen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch und Petersilie grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage: Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man könnte auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren).