



# BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**500 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Cipolla (Cipolle),

**170 g** Patate,

**80** Olio d'oliva

**500** Vino bianco

**1000** 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 Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. 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 QimiQ Saucenbasis verfeinern, 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.)