



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.)