

# *Artischockencremesuppe*



# Artischockencremesuppe



## Zubereitung

Artischocken putzen, mit Zitronensaft beträufeln und die Böden in Stücke schneiden. Artischocken in Öl andünsten und in Gemüsebouillon weich garen.

Basis für Cremesuppe nach Anleitung zubereiten und 5 Minuten köcheln lassen.

Artischocken mit der Kochflüssigkeit pürieren und in die Basis für Cremesuppe geben. Abschmecken mit Würzpaste Schalotten, Würzpaste Knoblauch und den Gewürzen.

Mit Sahne verfeinern.

## Zutatenliste für ca. 10 Personen

- 5 St Artischocken
- 1 St Zitrone
- 300 ml Gemüsebouillon aus Clarion PUR
- 120 g Basis für Cremesuppe
- 1750 ml Wasser
- 250 ml Sahne
- 30 g Würzpaste Schalotten
- 10 g Würzpaste Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Zucker

## **Verwendete Hügli Produkte:**

- 98613 Basis für Cremesuppe
- 92540 Würzpaste Schalotten
- 92500 Würzpaste Knoblauch
- 92103 Clarion PUR