



Vichyssoise mit milchschaum und creme des Gallo aus D.O.-Madeira wein



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



200ml Gallo Natives
Olivenöl Extra Clássico



200ml Creme des Gallo
Essigs aus D.O.-
Madeirawein

- 100g zwiebeln
- 150g kartoffeln
- 250g lauch (weißer Teil)
- 4 knoblauchzehen
- 200ml entrahmte Milch
- salz und pfeffer, zu schmecken

Modo de preparação

1

Das gesamte Gemüse in Würfel schneiden, in einen Topf geben und im Gallo Klassik Natives Olivenöl Extra andünsten. Sobald das Gemüse angedünstet ist, Wasser hinzugeben, bis es bedeckt ist und zugedeckt kochen lassen, bis es gar ist. Mit Gewürzen abschmecken und in einem Mixbecher pürieren. In Becher geben.

2

Die Milch mit dem Schneebesen aufkochen, bis ein Schaum entsteht. Den Schaum auf die Suppe geben.

3

Mit einem Hauch von Creme des Gallo Essigs aus D.O.-Madeirawein servieren.

Produtos utilizados



Clássico
Natives Olivenöl Extra



Essigs aus D.O.-
Madeirawein
Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide