



KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 1** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 TL** Olivenöl
- 3 EL** Lauch, fein geschnitten
- 400 g** Rüebli, fein geschnitten
- 1 TL** Ahornsirup
- 850 ml** Klare Gemüsebouillon
- Zitronensaft
- 50 ml** Orangensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Estragon, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel mit Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Lauch, Karotten und Ahornsirup dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Bouillon aufgiessen, Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.