



# KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Glutenfrei



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** , 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

**700 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. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.