



QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

50 g Zwiebel(n), gehackt

30 g Butter

80 g Quitten, frisch, geschält

150 g Pastinaken, frisch, geschält

50 g Äpfel, entkernt

125 ml Weisswein

20 ml Balsamico Essig, weiss

1 Liter Klare Gemüsebouillon

1 Msp. Gewürznelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Pastinaken, Quitten und Äpfel dazugeben und etwas weiter anschwitzen.
2. Mit Weisswein und weissem Balsamico Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgiessen, würzen und das Gemüse weichkochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und mit Peterli und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.