



QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, kalt

50 g Zwiebel(n), gehackt

30 g Butter

80 g Quitten, frisch, geschält

150 g Pastinaken, frisch, geschält

80 g Kartoffeln, geschält

50 g Äpfel, entkernt

125 ml Weisswein

20 ml Balsamico Essig, weiss

1000 ml Klare Gemüsebouillon

1 Msp. Gewürznelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Emmi Butter glasig anschwitzen. Quitten, Pastinaken, Kartoffeln 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. Mit kaltem QimiQ verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Peterli und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.