



# RANDENSUPPE MIT QUARK-MEERRETTICH-NOCKEN



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

<b>250 g</b>	
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>1 TL</b>	Olivenöl
<b>750 ml</b>	Gemüsebouillon
<b>300 g</b>	Randen, geschält, gewürfelt
<b>4 EL</b>	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer
<b>1 Msp.</b>	Kümmel, gemahlen
<b>1 Msp.</b>	Lieblingskren Meerrettich, frisch
<b>0.5 TL</b>	Zucker

### FÜR DIE NOCKEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>200 g</b>	Quark 20 % Fett
<b>2</b>	Eigelb
<b>40 g</b>	Lieblingskren Meerrettich, frisch
<b>100 g</b>	Weissmehl, griffig
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Randensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Randen, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Bouillon aufgiessen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nocken: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Aus der Masse kleine Nocken ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nocken auf der roten Randensuppe anrichten.