



BIRNEN-CHICORÉE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

625 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Zwiebel(n), fein gehackt

500 g Birne(n), geschält

250 g Chicorée, geschnitten

175 g Butter

750 Gemüsebouillon

500 ml Birnensaft

Zimt, gemahlen

Gewürnelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

Honig (optional)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Birnen und Chicorée in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Birnensaft aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. QimiQ glatt rühren und zum Verfeinern in die Suppe geben. Umrühren, kurz aufkochen und servieren.