



KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



20



leicht

Tipps

Suppe mit frisch gehacktem Koriander servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

250 g Rüebli, geschält, in Stücke geschnitten

10 g Ingwerknolle, geschält, in Stücke geschnitten

80 g Butter

0.5 Orange(n), Saft davon

125 ml Weisswein

400 ml Gemüsebouillon

1 EL Weisser Balsamico-Essig

1 Prise(n) Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe und Essig aufgießen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.