



KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE MIT SCAMPI



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

80 g Zwiebel(n), gehackt

400 g Rüebli, geschält

25 g Ingwerknolle, geschält

80 g Butter

50 ml Orangensaft

100 ml Weisswein

800 ml Geflügelfond

20 ml Weisser Balsamico-Essig

6 g Salz

1 g Pfeffer

30 g Zucker

10 Scampi

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Orangensaft, Weisswein, Geflügelfond und Essig aufgiessen. Würzen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Suppe aufmixen und passieren.
5. Mit Scampi servieren.