



# 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.