



QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

100 g Zwiebel(n), gehackt

60 g Butter

300 g Pastinaken, frisch, geschält

160 g Quitten, frisch, geschält

100 g Äpfel, entkernt

250 ml Weisswein

40 ml Balsamico Essig, weiss

2 Liter Gemüsebouillon

2 Msp. Gewürznelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Pastinaken, Quitten und Äpfel dazugeben und etwas weiter anschwitzen.
2. Mit Weisswein und weissem Balsamico Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgiessen, würzen und das Gemüse weichkochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und mit Peterli und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.