



# KAROTTEN-INGWER-SUPPE (THERMOMIX)



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## Tipps

Mit Koriander verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>200 g</b>	Karotten, geschält, in groben Stücken
<b>120 g</b>	Zwiebeln, halbiert
<b>10 g</b>	frischer Ingwer, geschält, in Stücken, je nach Geschmack
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>5 g</b>	frische rote Chilischote, ohne Kerne, optional
<b>30 g</b>	Rapsöl
<b>80 g</b>	Weisswein
<b>500 g</b>	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
<b>2 TL</b>	Currypulver
<b>1 Msp.</b>	Kurkuma, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frische rote Chilischote in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Rapsöl dazugeben und 5 Min./120 °C/Stufe 1 andünsten.
3. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. QimiQ Sahne-Basis, Salz, Pfeffer, Currypulver und Kurkuma zur Suppe geben und 1:30 Min./Stufe 10 pürieren.