



CURRYSUPPE MIT CREVETTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

125 g Lauch, fein geschnitten

1 TL Butter

1 Apfel, klein gewürfelt

75 g Banane(n), fein gewürfelt

1 EL Currypulver

1 Msp. Kurkuma, getrocknet

750 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

40 ml Orangensaft

ZUM GARNIEREN

3 EL Lauch, fein geschnitten

50 g Crevetten, klein

ZUBEREITUNG

1. Lauch in Butter anschwitzen. Apfel, Banane, Currypulver und Kurkuma dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Bouillon aufgiessen, kurz aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Mit Lauch und Crevetten garniert servieren.