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.