



CURRYSUPPE MIT CREVETTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

125 g Lauch, fein geschnitten

1 TL Butter

1 Apfel, klein gewürfelt

1 Banane(n), klein gewürfelt

1 EL Currypulver

1 Msp. Kurkuma, getrocknet

700 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. Mit Gemüsebouillon aufgießen, kurz aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.
5. Mit Lauch und Crevetten garniert servieren.