



# KÜRBISCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**2** Zwiebel(n)

**1** rote Peperoni, gewürfelt

**160 g** Butter

**800 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt

**250 ml** Weisswein

**1 Liter** Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Peperoni in Butter anschwitzen.
2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weisswein ablöschen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. content not maintained in this language