



ZITRONEN-INGWER-SUPPE

QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g	
1	Zitrone(n), klein
100 g	Zwiebel(n), gewürfelt
150 g	Knollensellerie, gewürfelt
100 g	Kartoffeln, gewürfelt
25 g	Ingwerknolle, fein gehackt
10 g	Honig
40 ml	Weisswein
1000 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Koriander, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Ingwer in etwas Öl hell anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen.
3. Gemüsefond dazugeben, würzen und ca. 20 Minuten kochen lassen.
4. Zitrone entfernen, die Suppe aufmixen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.