



KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g , gekühlt

80 g Zwiebel(n), 1 Stk.

250 g Rüebli, geschält

10 g Ingwerknolle, geschält

60 g Butter

500 ml Klare Gemüsebouillon

1 EL Balsamico Essig, weiss
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Gemüsebouillon und Essig aufgießen. Würzen und ca. 10 Minuten kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.