



# 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.