



# RANDENSUPPE MIT QUARK-MEERRETTICH-NOCKEN



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**50 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 TL** Olivenöl

**750 ml** Gemüsebouillon

**300 g** Randen, geschält, gewürfelt

Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Kümmel

**1 Msp.** Meerrettich, gerieben

**0.5 TL** Zucker

### FÜR DIE NOCKEN

**100 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Quark 20 % Fett

**2** Eigelb

**40 g** Meerrettich, gerieben

**100 g** Weismehl, griffig

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Randensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Randen, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen Gemüsebouillon aufgiessen.
3. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Für die Nocken: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Aus der Masse kleine Nocken ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nocken auf der Randensuppe anrichten und servieren.