



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.