



BIRNEN-CHICORÉE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

200 g Birne(n), geschält

100 g Chicorée, geschnitten

50 g Butter

300 ml Gemüsebouillon

200 ml Birnensaft

Zimt, gemahlen

Gewürnelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

Honig (optional)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Birnen und Chicorée in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Birnensaft aufgießen und weich kochen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.