



KÜRBISCREMESUPPE IM THERMOMIX (QSB)_SOUPE À LA CRÈME DE POTIRON AU THERMOMIX (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen_Consistance onctueuse en un tour de main
- Problemloses Wiedererwärmen möglich_Peut être réchauffé sans problème
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren_100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Keine zusätzliche Bindung notwendig_Pas besoin de liaison supplémentaire



15



Tipps

Mit Kürbiskernöl verfeinern.

— Affiner avec de l'huile de pépins de courge.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
1	Oignon(s)
0.5	Poivron rouge
80 g	Beurre
400 g	Courge,
125 g	Vin blanc
500 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée

PRÉPARATION

1. Zwiebel und rote Paprikaschote in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

— Ajouter l'oignon et le poivron rouge dans le bol du mixeur et hacher 4 secondes/vitesse 5.

2. Butter dazugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.

— Ajouter le beurre et faire revenir 3 minutes/arôme/niveau 1.

3. Kürbis dazugeben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 12 Min./100 °C/Stufe 2 garen.

— Ajouter la courge et la broyer pendant 15 sec./vitesse 5. Ajouter le vin blanc, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et cuire 12 min/100 °C/niveau 2.

4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, würzen und 30 Sek./Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren.

— Ajouter la crème de base QimiQ, assaisonner et réduire en purée en augmentant progressivement la vitesse pendant

30 secondes/vitesse 5-9.