



# CURRYSUPPE MIT GARNELEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, gekühlt

**250 g** Lauch, fein geschnitten

**10 g** Butter

**2** Äpfel, fein gewürfelt

**150 g** Banane(n), fein gewürfelt

**20 g** Currypulver

Kurkuma, getrocknet

**1.5 Liter** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

**80 ml** Orangensaft

## ZUM GARNIEREN

**60 g** Lauch, fein geschnitten

**150 g** Garnelen, klein

## ZUBEREITUNG

1. Lauch in Butter anschwitzen. Äpfel, Bananen, Currypulver und Kurkuma dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Mit Lauch und Garnelen garniert servieren.