



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.