



# KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- |               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| <b>125 g</b>  | QimiQ Classic, gekühlt            |
| <b>1</b>      | Zwiebel(n), fein gehackt          |
| <b>1</b>      | Knoblauchzehe(n), fein gehackt    |
| <b>1 TL</b>   | Olivenöl                          |
| <b>3 EL</b>   | Lauch, fein geschnitten           |
| <b>400 g</b>  | Karotte(n), fein geschnitten      |
| <b>1 TL</b>   | Ahornsirup                        |
| <b>850 ml</b> | Klare Gemüsesuppe<br>Zitronensaft |
| <b>50 ml</b>  | Orangensaft<br>Salz und Pfeffer   |
| <b>1 EL</b>   | Estragon, fein gehackt            |

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Lauch, Karotten und Ahornsirup dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Suppe aufgießen, Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.