



KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Glutenfrei



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis, gekühlt
- 1** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 TL** Olivenöl
- 3 EL** Lauch, fein geschnitten
- 400 g** Karotte(n), fein geschnitten
- 1 TL** Ahornsirup
- 700 ml** Klare Gemüsesuppe
Zitronensaft
- 50 ml** Orangensaft
Salz und Pfeffer
- 1 EL** 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. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.