



ROTE RÜBENSUPPE MIT WASABISCHAUMNOCKERL



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
300 g	Rote Rübe(n), geschält
1 TL	Olivenöl
600 ml	Gemüsebrühe
	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
1 Msp.	Kren
0.5 TL	Zucker

FÜR DIE NOCKERL

1	Eiweiß
0.5 TL	Wasabi
	Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Zwiebeln und rote Rüben in Öl anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
2. Weinessig, Gewürze, Kren und Zucker dazugeben, köcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nockerl: Eiweiß steif schlagen und mit Wasabi und Salz würzen. Aus der Masse kleine Nockerl ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nockerl auf der roten Rübensuppe anrichten.