



MARONICREMESUPPE MIT WINTERLICHEN AROMEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

40 g Butter

40 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

100 g Äpfel, klein gewürfelt

125 ml Weißwein

350 Gemüsebrühe

200 g Kastanienreis / Maronipüree

Salz und Pfeffer

Prise(n) Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Äpfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
2. Kastanienreis einrühren und würzen. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und servieren.