



QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE MIT APFEL-SPECK-TORTELLINI



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
60 g	Butter
250 ml	Weißwein
40 ml	Balsamico-Essig, weiß
1 Liter	Gemüsebrühe
150 g	Quitten, frisch, geschält
150 g	Pastinaken, frisch, geschält
100 g	Äpfel, gewürfelt
2 g	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE APFEL-SPECK-TORTELLINI

250 g	Doppelgriffiges Mehl Type 480
120 g	Eigelb
20 g	Olivenöl
2 g	Salz
	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Äpfel, geschält
20 g	Butter
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt
150 g	Durchzogener Selchspeck, klein gewürfelt
10 g	Olivenöl
50 g	Petersilie, frisch
20 g	Majoran, frisch
125 g	Ricotta mind. 45 % Fett
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Quitten, Pastinaken und Äpfel dazugeben und etwas weiter anschwitzen.
2. Mit Weißwein und weißem Balsamico Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und das Gemüse weich kochen. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Für die Tortellini: Mehl mit Eigelb, Olivenöl, Salz und Muskatnuss vermischen, gut kneten und eine Stunde rasten lassen.

6. Für die Füllung: Apfelwürfel in Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
7. Zwiebeln und Speckwürfel in Olivenöl anrösten, Kräuter dazugeben.
8. Ricotta und die Apfelwürfel in die ausgekühlte Masse mischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
9. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen lassen.
10. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.
11. Je 1/2 TL Füllung in die Mitte der Kreise setzen. Kreise zu einem Halbmond zusammenlegen, Rand fest zusammendrücken und zu Tortellini formen.
12. Tortellini ins kochende Salzwasser legen und bei kleiner Flamme garen.
13. Suppe mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen, Tortellini in die Suppe geben. Mit Petersilie und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.