



QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), gehackt
30 g	Butter
80 g	Quitten, frisch, geschält
150 g	Pastinaken, frisch, geschält
50 g	Äpfel, entkernt
125 ml	Weißwein
20 ml	Balsamico-Essig, weiß
1 Liter	Klare Gemüsesuppe
1 Msp.	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Pastinaken, Quitten und Äpfel dazugeben und etwas weiter anschwitzen.
2. Mit Weißwein und weißem Balsamico Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und das Gemüse weichkochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und mit Petersilie und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.