QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE

QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, kalt
50 g	Zwiebel(n), gehackt
30 g	Butter
80 g	Quitten, frisch, geschält
150 g	Pastinaken, frisch, geschält
80 g	Kartoffeln, geschält
50 g	Äpfel, entkernt
125 ml	Weißwein
20 ml	Balsamico-Essig, weiß
1000 ml	Klare Gemüsesuppe
1 Msp.	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Quitten, Pastinaken, Kartoffeln 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. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Petersilie und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.