



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.