ROTE RÜBENSUPPE MIT TOPFEN-MEERRETTICH-NOCKERL

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
1 TL	Olivenöl
750 ml	Gemüsebrühe
300 g	Rote Rübe(n), geschält, gewürfelt
4 EL	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer
1 Msp.	Kümmel, gemahlen
1 Msp.	LieblingsKren Meerrettich, frisch
0.5 TL	Zucker

FÜR DIE NOCKERL

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Topfen / Quark 20 % Fett
2	Eigelb
40 g	LieblingsKren Meerrettich, frisch
100 g	Mehl, griffig
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die rote Rübensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen.
2. Rote Rüben, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nockerl: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Aus der Masse kleine Nockerl ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nockerl auf der roten Rübensuppe anrichten.