



CREMESUPPE VOM SCHWARZEN RETTICH



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|-------------------|---|
| 250 g | QimiQ Classic, gekühlt |
| 1 | Zwiebel(n), fein gewürfelt |
| 80 g | Äpfel, geschält, gewürfelt |
| 70 g | Butter |
| 300 g | Schwarzer Rettich, geschält, gewürfelt |
| 80 g | mehlige Kartoffel(n), geschält, gewürfelt |
| 250 ml | Weißwein |
| 1 Liter | Gemüsebrühe |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 TL | Majoran, getrocknet |
| | Salz |
| | Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 1 Prise(n) | Zimt |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Äpfel in Butter glasig anschwitzen. Rettich und Kartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.