



# KOHLRABICREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein gewürfelt
<b>1</b>	Apfel, geschält, gewürfelt
<b>70 g</b>	Butter
<b>300 g</b>	Kohlrabi, geschält, gewürfelt
<b>1 kleine</b>	mehlige Kartoffel(n), geschält, gewürfelt
<b>250 ml</b>	Weißwein
<b>1 Liter</b>	Gemüsebrühe
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>1 TL</b>	Majoran, getrocknet
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 Prise(n)</b>	Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Apfel in Butter glasig anschwitzen. Kohlrabi und Kartoffel 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 weich kochen.
3. Lorbeerblatt entfernen, die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.