



# BIRNEN-CHICORÉE-SUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**625 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**500 g** Birne(n), geschält

**250 g** Chicorée, geschnitten

**175 g** Butter

**750** Gemüsebrühe

**500 ml** Birnensaft

Zimt, gemahlen

Gewürnelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

Honig (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Birnen und Chicorée in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Birnensaft aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und zum Verfeinern in die Suppe geben. Umrühren, kurz aufkochen und servieren.