



# KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



20



leicht

## Tipps

Suppe mit frisch gehacktem Koriander servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>250 g</b>	Karotten, geschält, in Stücken
<b>10 g</b>	Ingwerknolle, geschält, in Stücken
<b>80 g</b>	Butter
<b>0.5</b>	Orange(n), Saft davon
<b>125 ml</b>	Weißwein
<b>400 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>1 EL</b>	Weißer Balsamico-Essig
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe und Essig aufgießen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.