



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

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