



KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE MIT SCAMPI



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|---------------|------------------------|
| 500 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 80 g | Zwiebel(n), gehackt |
| 400 g | Karotten, geschält |
| 25 g | Ingwerknolle, geschält |
| 80 g | Butter |
| 50 ml | Orangensaft |
| 100 ml | Weißwein |
| 800 ml | Geflügelfond |
| 20 ml | Weißer Balsamico-Essig |
| 6 g | Salz |
| 1 g | Pfeffer |
| 30 g | Zucker |
| 10 | Scampi |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Orangensaft, Weißwein, Geflügelfond und Essig aufgießen. Würzen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben.
4. Suppe aufmixen und passieren.
5. Mit Scampi servieren.