



# KOHLRABICREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**1** Zwiebel(n), fein gewürfelt

**80 g** Äpfel, geschält, gewürfelt

**70 g** Butter

**300 g** Kohlrabi, geschält, gewürfelt

**250 ml** Weißwein

**1 Liter** Gemüsebrühe

**1** Lorbeerblatt

**1 TL** Majoran, getrocknet

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**1 Prise(n)** Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Äpfel in Butter glasig anschwitzen. Kohlrabi dazugeben, mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Lorbeerblatt entfernen, QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.