



QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Zwiebel(n), gehackt
60 g	Butter
300 g	Pastinaken, frisch, geschält
160 g	Quitten, frisch, geschält
100 g	Äpfel, entkernt
250 ml	Weißwein
40 ml	Balsamico-Essig, weiß
2 Liter	Gemüsebrühe
2 Msp.	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Pastinaken, Quitten und Äpfel dazugeben und etwas weiter anschwitzen.
2. Mit Weißwein und weißem Balsamico Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und das Gemüse weichkochen.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und mit Petersilie und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.