



KAROTTEN-INGWER-SUPPE (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipps

Mit Koriander verfeinern.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Karotten, geschält, in groben Stücken
120 g	Zwiebeln, halbiert
10 g	frischer Ingwer, geschält, in Stücken, je nach Geschmack
2	Knoblauchzehe(n)
5 g	frische rote Chilischote, ohne Kerne, optional
30 g	Rapsöl
80 g	Weißwein
500 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
2 TL	Currypulver
1 Msp.	Kurkuma, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frische rote Chilischote in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Rapsöl dazugeben und 5 Min./120 °C/Stufe 1 andünsten.
3. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. QimiQ Sahne-Basis, Salz, Pfeffer, Currypulver und Kurkuma zur Suppe geben und 1:30 Min./Stufe 10 pürieren.