



KAROTTEN-INGWER-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



Tipps

Nach Geschmack: vor dem Servieren
60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet
und 50 g Butter einmontieren.

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN À 200 ML

250 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Gemüsefond
250 g	Karotten, geschält, gewürfelt
70 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein gehackt
30 g	Butter
5 g	Tomatenmark
10 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer
10 g	Ingwer, frisch, geschnitten
1 g	Limettenblätter
5 g	Zitronengras
2 g	Koriander, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Karotten mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen.
2. Mit Gemüsefond aufgießen, Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Limettenblätter entfernen, QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.