



# CURRYSUPPE MIT GARNELEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, gekühlt

**125 g** Lauch, fein geschnitten

**1 TL** Butter

**1** Apfel, klein gewürfelt

**75 g** Banane(n), fein gewürfelt

**1 EL** Currypulver

**1 Msp.** Kurkuma, getrocknet

**750 ml** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

**40 ml** Orangensaft

## ZUM GARNIEREN

**3 EL** Lauch, fein geschnitten

**50 g** Garnelen, klein

## ZUBEREITUNG

1. Lauch in Butter anschwitzen. Apfel, Banane, Currypulver und Kurkuma dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Mit Lauch und Garnelen garniert servieren.