



# CURRYSUPPE MIT GARNELEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**125 g** Lauch, fein geschnitten

**1 TL** Butter

**1** Apfel, klein gewürfelt

**1** Banane(n), klein gewürfelt

**1 EL** Currypulver

**1 Msp.** Kurkuma, getrocknet

**700 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.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.
5. Mit Lauch und Garnelen garniert servieren.