



KÜRBISCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
2	Zwiebel(n)
1	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
160 g	Butter
800 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
250 ml	Weißwein
1 Liter	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Paprika in Butter anschwitzen.
2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. **Tipp:** Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.