



RANDENSUPPE MIT WASABISCHAUM



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Classic, gekühlt

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

2 TL Olivenöl

1.5 Liter Klare Gemüsesuppe

600 g Rote Rübe(n), geschält

Rotweinessig

Salz

Kümmel

Pfeffer

2 Msp. Kren

1 TL Zucker

FÜR DIE NOCKERL

2 Eiweiß

1 TL Wasabi

Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die rote Rübensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Suppe aufgießen.
2. Rote Rüben, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen Suppe aufgießen.
3. Die Suppe mit kaltem QimiQ verfeinern.
4. Für die Nockerl: Eiweiß steif schlagen und mit Wasabi und Salz würzen. Aus der Masse kleine Nockerl ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nockerl auf der roten Rübensuppe anrichten.