



ROTE RÜBENSUPPE MIT WASABISCHAUMNOCKERL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
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, Gewürze, Kren und Zucker dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Suppe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
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.