



KÜRBISCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig



20



leicht

Tipps

Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein geschnitten
0.5	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
80 g	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
125 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz und 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.