



KÜRBISCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, gekühlt

125 g Lauch, fein geschnitten

0.5 Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

80 g Butter

400 g Kürbis, geschält

500 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Lauch und Paprika in Butter anrösten. Kürbis dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, mit dem Stabmixer pürieren und würzen.