



# ZITRONEN-INGWER-SUPPE

## QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>200 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1</b>	Zitrone(n), klein
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>150 g</b>	Knollensellerie, gewürfelt
<b>100 g</b>	Kartoffeln, gewürfelt
<b>25 g</b>	Ingwerknolle, fein gehackt
<b>10 g</b>	Honig
<b>40 ml</b>	Weißwein
<b>1000 ml</b>	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Koriander, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Ingwer in etwas Öl hell anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. Gemüfefond dazugeben, würzen und ca. 20 Minuten kochen lassen.
4. Zitrone entfernen, die Suppe aufmixen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.