



KÜRBISCREMESUPPE IM THERMOMIX (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

Tipps

Mit Kürbiskernöl verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n)
0.5	Rote Paprikaschote(n)
80 g	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
125 g	Weißwein
500 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und rote Paprikaschote in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Butter dazugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
3. Kürbis dazugeben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 12 Min./100 °C/Stufe 2 garen.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, würzen und 30 Sek./Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren.