



# KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis, gekühlt

**80 g** Zwiebel(n), 1 Stk.

**250 g** Karotten, geschält

**10 g** Ingwerknolle, geschält

**60 g** Butter

**500 ml** Klare Gemüsesuppe

**1 EL** Balsamico-Essig, weiß  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Gemüsesuppe und Essig aufgießen. Würzen und ca. 10 Minuten kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.