



# ROTE RÜBENSUPPE MIT TOPFEN-KREN-NOCKERL



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2 TL</b>	Olivenöl
<b>1.5 Liter</b>	Gemüsebrühe
<b>600 g</b>	Rote Rübe(n), geschält, gewürfelt
	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
	Kren, gerieben
<b>1 TL</b>	Zucker

### FÜR DIE NOCKERL

<b>200 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>400 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>4</b>	Eigelb
<b>80 g</b>	Kren, gerieben
<b>200 g</b>	Mehl, griffig
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die rote Rübensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen.
2. Rote Rüben, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nockerl: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Aus der Masse kleine Nockerl ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Nockerl auf der roten Rübensuppe anrichten und servieren.