



ROTE RÜBENSUPPE MIT TOPFEN-KREN-NOCKERL



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
1 TL	Olivenöl
750 ml	Gemüsebrühe
300 g	Rote Rübe(n), geschält, gewürfelt
	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
1 Msp.	Kren, gerieben
0.5 TL	Zucker

FÜR DIE NOCKERL

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Topfen / Quark 20 % Fett
2	Eigelb
40 g	Kren, gerieben
100 g	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. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
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.