



BIRNEN-CHICORÉE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|---------------|--------------------------|
| 250 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 100 g | Zwiebel(n), fein gehackt |
| 200 g | Birne(n), geschält |
| 100 g | Chicorée, geschnitten |
| 50 g | Butter |
| 300 ml | Gemüsebrühe |
| 200 ml | Birnensaft |
| | Zimt, gemahlen |
| | Gewürnelken, gemahlen |
| | Salz und Pfeffer |
| | Honig (optional) |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Birnen und Chicorée in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Birnensaft aufgießen und weich kochen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Gewürzen abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.