



KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

1 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

1 Olio d'oliva

3 Porro,

400 g Carota (Carote),

1 Sciroppo d'acero

850 Brodo di verdura

Succo di limone

50 Succo d'arancia

Sale i pepe

1 Dragoncello,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Lauch, Karotten und Ahornsirup dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Suppe aufgießen, Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.