



# 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.