



KÜRBISCREMESUPPE MIT GETOASTETEN KÜRBISKERNEN



QimiQ VANTAGGI

- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



sempliment

INGREDIENTI PER 3134 G

FÜR DIE SUPPE

450 g QimiQ Sauce Base

1700 g

225 Fondo di pollame

125 g Cipolla (Cipolle)

5 g Aglio

12 g Pasta di curry rosso

250 Latte di cocco

Sale

Pepe nero,

FÜR DAS TOPPING

150 g QimiQ Whip,

5 Succo di limone

100 g Crème fraîche

1 g Sale

75 g Semi di zucca, getoastet

15 Olio di semi di zucca, zum Beträufeln

PREPARAZIONE

1. Kürbis waschen, schälen und entkernen. In Würfel schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.
2. Zwiebel, Knoblauch und QimiQ Sahne-Basis dazugeben und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zitronensaft, Crème fraîche und Salz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Suppe mit dem Topping, getoasteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren und servieren.