



KAROTTEN-KOKOS-SUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

3 Olio d'oliva

250 g Carota (Carote)

300 Brodo di verdura

200 Latte di cocco

1 Lime (Limi),

1

1 Cumino,

1 Coriandolo,

1 Zenzero in polvere

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Knoblauch heißem Olivenöl anschwitzen und die Karotten dazugeben.
2. Gemüsebrühe, Kokosmilch und Limettensaft dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für 10 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Koriander garnieren und kalt servieren.