



KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base,

80 g Cipolla (Cipolle), 1 Stk.

250 g Carota (Carote),

10 g Radice di zenzero,

60 g Burro

500 Brodo di verdura

1 Aceto Balsamico,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Gemüsesuppe und Essig aufgießen. Würzen und ca. 10 Minuten kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.