



APFEL-SELLERIE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

650 g

200 g Zwiebel(n), fein geschnitten

300 g Apfel, geschält

300 g Knollensellerie, geschält

20 g Butter

800 ml Klare Gemüsebouillon

300 ml Apfelsaft

Zimt, gemahlen

Gewürnelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Gemüsebouillon und Apfelsaft aufgiessen, würzen und weich kochen.
2. Suppe pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.