



# 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.