



# APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE VON HORST SOMMERER



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**375 g**

**1** Zwiebel, fein gehackt

**1 EL** Butter

**750 ml** Klare Gemüsebouillon

**250 g** Knollensellerie, geschält

**150 g** Äpfel, säuerlich, entkernt

Salz

Weisser Pfeffer

## ZUM GARNIEREN

**4 Scheiben** Rohschinken

Brotwürfel

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter andünsten, mit Gemüsebouillon aufgießen. Sellerie und Apfel dazugeben und weich kochen.
2. Suppe pürieren. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Rohschinken-Chips die Schinkenscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Rohschinken-Chips und Croutons garniert servieren.