



SELLERIECREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

500 g Knollensellerie, geschält, gewürfelt

750 ml Gemüsebouillon

1 EL Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Gemüsebouillon aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
3. Mit einem Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben und nochmals kurz aufkochen.
4. Suppe nochmals abschmecken und servieren.