



SELLERIESCHAUMSUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

500 g Knollensellerie, geschält

750 ml Klare Gemüsebouillon

1 EL Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit klarer Bouillon aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
3. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals kurz aufkochen.
4. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.