



APFEL-SELLERIE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Suppe bleibt weiß und verfärbt sich nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

Tipps

Statt Knollen- kann auch Stangensellerie verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

100 g Apfel, geschält, in Stücke geschnitten

150 g Knollensellerie, geschält, in Stücke geschnitten

40 g Butter

350 ml Gemüsebouillon

100 ml Apfelsaft

Zimt, gemahlen

Gewürnelken, gemahlen

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen und kochen bis der Apfel und der Sellerie weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Zimt, Gewürnelken, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.