



# 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.