



ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

125 g

1 Äpfel, gerieben

2 EL Haselnüsse, gerieben

1 Ei(er)

1 Msp. Zimt

1 Pkg. Blätterteig

Ei(er), zum Bestreichen

12 Baumnüsse

FÜR DIE ROTWEINSCHAUMSUPPE

250 g

100 g Butter

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Äpfel, geschält, in Stücke geschnitten

60 g Knollensellerie, geschält, in Stücke geschnitten

1 TL Zucker

250 ml Rotwein

250 ml Gemüsebouillon

0.5 Msp. Ingwerpulver

0.5 Msp. Zimt

0.5 Msp. Gewürznelken

1 Prise(n) Majoran, getrocknet

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Apfel-Zimt-Schnecken: QimiQ Saucenbasis mit geriebenem Apfel, Haselnüssen, Ei und Zimt gut vermischen. Den Blätterteig mit der Mischung bestreichen, einrollen und in 12 schöne Schnecken schneiden.
2. Schnecken mit Ei bestreichen, jeweils eine Walnuss daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten backen.
3. Für die Rotweinschaumsuppe: Zwiebeln, Äpfel und Knollensellerie in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und die Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Suppe mit den Apfel-Zimt-Schnecken servieren.