



ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

250 g

200 g Äpfel, gerieben

4 EL Haselnüsse, gerieben

2 Ei(er)

2 Msp. Zimt

2 Pkg. Blätterteig

Ei(er), zum Bestreichen

20 Baumnüsse

FÜR DIE ROTWEINSCHAUMSUPPE

500 g

200 g Butter

2 Zwiebel(n), fein geschnitten

400 g Äpfel, geschält, in Stücke geschnitten

120 g Knollensellerie, geschält, in Stücke geschnitten

1 TL Zucker

500 ml Rotwein

500 ml Gemüsebouillon

1 Msp. Ingwerpulver

1 Msp. Zimt

1 Msp. Gewürznelken

2 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 schöne Schnecken schneiden.
2. Schnecken mit Ei bestreichen, jeweils eine Baumnuss 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.