



# APFEL-SELLERIE-SUPPE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**650 g**

**200 g** Oignon(s), coupé fin

**300 g** Pomme(s), pelée

**300 g** Knollensellerie, pelée

**20 g** Beurre

**800 ml** Bouillon de légumes

**300 ml** Jus de pomme

Cannelle, moulues

Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Gemüsesuppe und Apfelsaft aufgießen, würzen und weich kochen.
2. Suppe pürieren. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.