



APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE VON HORST SOMMERER



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

375 g

1 Zwiebel_ Oignon, finement hachées

1 cs Beurre

750 ml Bouillon de légumes

250 g Knollensellerie, pelée

150 g Pommes, acidulées, épépinée

Sel

Poivre blanc

ZUM GARNIEREN

4 tranches Rohschinken

Semmelwürfel

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter andünsten, mit Gemüsesuppe aufgießen. Sellerie und Apfel dazugeben und weich kochen.
2. Suppe pürieren. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Rohschinken-Chips die Schinkenscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Rohschinken-Chips und Croutons garniert servieren.