



APFEL-SELLERIE-SUPPE (QSB)



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

650 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
300 g	Apfel, geschält
300 g	Knollensellerie, geschält
20 g	Butter
800 ml	Klare Gemüsesuppe
300 ml	Apfelsaft
	Zimt, gemahlen
	Gewürnelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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.