



APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE VON HORST SOMMERER



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g QimiQ Sahne-Basis

1 Zwiebel, klein [40 g], fein gehackt

1 EL Butter

750 ml Klare Gemüsesuppe

250 g Knollensellerie, geschält

150 g Äpfel, säuerlich, entkernt

Salz

Weißer Pfeffer

ZUM GARNIEREN

4 Scheiben Rohschinken

Semmelwürfel

ZUBEREITUNG

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.