



# SELLERIECREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 EL** Butter

**500 g** Knollensellerie, geschält, gewürfelt

**750 ml** Gemüsebrühe

**1 EL** Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
3. Mit einem Stabmixer pürieren. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und nochmals kurz aufkochen.
4. Suppe nochmals abschmecken und servieren.