

## **SELLERIESCHAUMSUPPE**



## **QimiQ VORTEILE**

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





15

leich

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL	. Butter
500 g	Knollensellerie, geschält
750 ml	Klare Gemüsesuppe
1 EL	Balsamico-Essig
	Salz und Pfeffer

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
- 2. Mit klarer Suppe aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
- 3. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals kurz aufkochen.
- 4. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.