



# APFEL-SELLERIE-SUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## Tipps

Statt Knollen- kann auch Stangensellerie verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>100 g</b>	Apfel, geschält, in Stücken
<b>150 g</b>	Knollensellerie, geschält, in Stücken
<b>40 g</b>	Butter
<b>350 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>100 ml</b>	Apfelsaft
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen und kochen bis der Apfel und der Sellerie weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Zimt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.