



ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

250 g QimiQ Sahne-Basis
200 g Äpfel, gerieben
4 EL Haselnüsse, gerieben
2 Ei(er)
2 Msp. Zimt
2 Pkg. Blätterteig
Ei(er), zum Bestreichen
20 Walnüsse

FÜR DIE ROTWEINSCHAUMSUPPE

500 g QimiQ Sahne-Basis
200 g Butter
2 Zwiebel(n), fein geschnitten
400 g Äpfel, geschält, in Stücken
120 g Knollensellerie, geschält, in Stücken
1 TL Zucker
500 ml Rotwein
500 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Ingwerpulver
1 Msp. Zimt
1 Msp. Gewürznelken
2 Prise(n) Majoran, getrocknet
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Apfel-Zimt-Schnecken: QimiQ Sahne-Basis mit geriebenem Apfel, Haselnüssen, Ei und Zimt gut vermischen. Den Blätterteig mit der Mischung bestreichen, einrollen und in schöne Schnecken schneiden.
2. Schnecken mit Ei bestreichen, jeweils eine Walnuss daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten backen.
3. Für die Rotweinschaumsuppe: Zwiebeln, Äpfel und Knollensellerie in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Sahne-Basis und die Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Suppe mit den Apfel-Zimt-Schnecken servieren.