



SELLERIEPÜREE (CONVOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g QimiQ Sahne-Basis

1000 g Knollensellerie, geschält

100 g Butter, gekühlt

Salz

Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Sellerie weich kochen, abtropfen und auskühlen lassen.
2. Mit Butter und QimiQ Saucenbasis fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.