



# APFEL-SELLERIE-SUPPE (THERMOMIX®)



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



leicht

## Tipps

Croûtons als Beigabe

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), halbiert
<b>300 g</b>	Knollensellerie, grob geschnitten
<b>80 g</b>	Apfel, geschält, halbiert und entkernt
<b>60 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	Weißwein (optional Apfelsaft)
<b>400 g</b>	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Sellerie und Apfel in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter dazugeben und 10 Min./120 °C/Stufe 2 dünsten.
3. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer dazugeben und 14 Min./90 °C/Stufe 2 kochen.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und servieren.