



# APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE VON HORST SOMMERER



## QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**375 g** QimiQ Sauce Base

**1** Cipolla,

**1** Burro

**750** Brodo di verdura

**250 g** Sedano,

**150 g** Mele, aspringo,

Sale

Pepe blanco

## ZUM GARNIEREN

**4** Prosciutto crudo

Cubetti di pane bianco

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter andünsten, mit Gemüsesuppe aufgießen. Sellerie und Apfel dazugeben und weich kochen.
2. Suppe pürieren. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Rohschinken-Chips die Schinkenscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Rohschinken-Chips und Croutons garniert servieren.