



# SELLERIESCHAUMSUPPE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Classic,  
**1** Cipolla (Cipolle),  
**1** Burro  
**500 g** Sedano,  
**750** Brodo di verdura  
**1** Aceto Balsamico  
Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit klarer Suppe aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
3. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals kurz aufkochen.
4. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.