



## Apfel-Sellerie-Suppe

<b>Saison</b>	Herbst / Winter	<b>Anzahl Personen</b>	4
<b>Zubereitungszeit</b>	20 Minuten	<b>Art des Menüs</b>	Vorspeise

100	g	Äpfel, geschält	Äpfel und Sellerie in kleine Würfel schneiden.
150	g	Knollensellerie, geschält	
1	kleine	Zwiebel, gerüstet, gehackt	Zwiebeln, Äpfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
20	g	Butter	
3,5	dl	Klare Gemüsebouillon	Mit Gemüsebouillon und Apfelsaft ablöschen, weich kochen.
1	dl	Apfelsaft	
	Nach Belieben	Zimt, gemahlen	Würzen. Suppe pürieren.
	Nach Belieben	Gewürznelken, gemahlen	
250	g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt	Mit kaltem QimiQ Rahm-Basis verfeinern. Suppe leicht erhitzen.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Mit feinen, rotschaligen Apfel-Schnitzchen garnieren.

**Autor/Quelle:** QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

