

Selleriesuppe

nach fraenkische-rezepte.de

Zutaten:

1/2 Sellerie
2 Äpfel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Liter Gemüsebrühe
100 ml Sahne
50 g gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Olivenöl
Frische Kräuter und Croutons
zum Garnieren

Zubereitung:

Sellerie schälen, Äpfel gründlich waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Sellerie- und Apfelwürfel in den Topf geben und 10 Minuten mitdünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Stabmixer glatt pürieren. Anschließend die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe in Teller oder Schüsseln anrichten und mit den gehackten Walnüssen, frischen Kräutern und Croutons garnieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de