

ZUKUNFTS-REZEPT



SELLERIE-APFEL SUPPE 4 PORTIONEN

Zutaten

- 1 mittlere Knolle Sellerie
- 3-4 Äpfel (säuerlich)
- 2 kleine weiße Zwiebel(n)
- 2 EL Öl
- 1 Liter Gemüsebrühe (am besten selbstgemacht)
- 200 ml Hafersahne/Cuisine
- 1 Prise(n) Zucker
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knollensellerie schälen und würfeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Geschälte Zwiebel ebenfalls würfeln. Alles zusammen in Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf anschwitzen. Brühe dazu gießen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 30 Min. sanft kochen.

Am Ende der Garzeit die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Hälfte der Hafersahne dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die restliche Sahne als Deko nach dem Portionieren auf die Suppe geben.