

ZUTATEN:

- 2 EL Olivenöl
- 400 g Sellerie (geschält)
- 1 Zwiebel
- 700 ml Gemüsefond
(oder Suppe)
- 300 ml Schlagobers
- 20 g Butter
- Zitronensaft, Salz, Pfeffer
- 200-300 g Sellerie
(für Selleriestroh)

Selleriecremesuppe mit Selleriestroh

ZUBEREITUNG:

Einen Topf erhitzen, Olivenöl zugeben, fein geschnittene Zwiebel ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Sellerie grob schneiden und dazugeben, mit Gemüsesuppe und Sahne aufgießen, 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und im Mixbecher pürieren, anschließend die kalte Butter einmischen.

Für das Selleriestroh den Sellerie schälen und waschen. Den Sellerie zuerst in sehr dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Alternativ kann man einen Gemüsehobel verwenden, um den Sellerie in lange, dünne Streifen zu raspeln.



DAUER:
45 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam