

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SELLERIESCHAUMSUPPE MIT SELLERiestROH

Zutaten für 4 Personen

2 EL Olivenöl
400 g Sellerie (geschält)
1 Zwiebel
700 ml Gemüfefond (oder Suppe)
300 ml Obers
20 g Butter
Zitronensaft

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.

Selleriestroh:

Sellerie schälen, waschen und erst in sehr dünne Scheiben, dann in sehr dünne Streifen schneiden. Oder auf dem Gemüsehobel (fein bis mittelfein) in lange Streifen raspeln.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**