



Selleriecremesuppe mit Äpfeln

Zutaten: 6 Personen

- 600 g Sellerie
- 1 EL Rapsöl
- 100 g Zwiebel
- 1 L Gemüsefond
- 250 ml Milch
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 100 g Apfelwürfel (säuerlich)



Zubereitung:

- Zwiebeln fein und Sellerie klein schneiden.
- Öl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Sellerie begeben und ebenfalls etwas mit anschwitzen, dann mit Fond auffüllen und ca. 20 Minuten weich kochen.
- Milch begeben und nochmals etwas reduzieren lassen.
- Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und die Suppe fein pürieren.
- Mit Apfelwürfeln servieren.



TIPP

Probieren Sie auch einmal grob gehackte Haselnüsse, Schwarzbrotwürfel oder Popcorn als Topping.

