

Sellerie – Apfel – Suppe

Zutaten:

2 mittelgroße Äpfel
500 g Knollensellerie
2 Zwiebeln
25 g Butter
1 l Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

- Sellerie und Äpfel schälen und klein würfeln.
- Zwiebeln klein hacken.
- Alles in einem Topf in Butter anschwitzen lassen.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Aufkochen lassen.
- Bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Die Sahne unterrühren.
- Noch einmal kurz aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Mit einem Klecks Sahne garniert servieren.