

Selleriecremesuppe

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
500	ml	Gemüsefond
220	g	Knollensellerie
20	g	Glattes Mehl
70	g	Zwiebel (1 kleine Zwiebel)
200	ml	Schlagobers
		Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer Kümmel
		Pesto zum Einfärben der halben Suppe
		Frittierte Selleriestreifen als Dekoration



Vorbereitung

Gemüsefond zubereiten.
Sellerie schälen, in Würfel schneiden; einige Streifen schneiden und für die Dekoration frittieren.
Zwiebel schälen und schneiden.

Zubereitung

Im Kochtopf etwas Öl erhitzen, Sellerie und Zwiebel glasig anschwitzen.
Danach fügt man das glatte Mehl hinzu und gießt mit dem Gemüsefond auf.
Schlagobers dazu und etwas würzen, ungefähr 30 min leicht kochen lassen.
Wenn das Gemüse weich ist, kann die Suppe püriert und passiert werden.
Vor dem Anrichten noch auf die richtige Konsistenz und dem Geschmack prüfen.
Die Hälfte der Suppe mit Pesto einfärben.

Finalisierung

Beide Suppen gleichzeitig mit je 2 Krügen im Yin Yang-Muster eingießen.
Mit frittierten Selleriestreifen ausgarnieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |