Rezept

Fruchtige Selleriesuppe

Ein Rezept von Fruchtige Selleriesuppe, am 29.04.2024

Zutaten

ca. 250 ml	Gemüsebrühe
250 g	Knollensellerie
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
	Salz
150 ml	Milch (1,5 % Fett)
	Cayennepfeffer
200 ml	Apfelsaft
200 g	mehligkochende Kartoffeln
1/2	rotschaliger Apfel (ca. 90 g)
20 g	Walnusskerne
	grüner Pfeffer aus der Mühle
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Brühe und Apfelsaft mischen. Sellerie schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in die Brühe geben. Kartoffeln schälen, waschen, ca. 2 cm groß würfeln und zum Sellerie geben. Alles aufkochen und zugedeckt in ca. 20 Min. weich garen.

2. Inzwischen für das Topping Schalotte schälen. Apfel waschen, abtrocknen und ungeschält mit der Schalotte sehr klein würfeln. Öl erhitzen, die Schalotte darin unter Rühren glasig dünsten. Apfelwürfel dazugeben und unter Rühren weich braten. Walnusskerne hacken, zugeben und unter Rühren kurz mitbraten. mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kartoffeln und Sellerie in der Brühe mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei die Milch dazugeben. Die Suppe erhitzen, aber nicht mehr kochen. Je nach gewünschter Konsistenz, etwas Brühe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Suppe mit dem Topping anrichten.