

Rezept

Sellerie-Käse-Suppe

Ein Rezept von Sellerie-Käse-Suppe, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Knollensellerie	1/2 l Gemüsebrühe
500 g Staudensellerie	100 g Blauschimmelkäse
100 g Camembert (Halbfettstufe)	1 Päckchen TK-Petersilie (25 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 391 kcal

Zubereitung

1. Den Knollensellerie schälen, würfeln und in der Brühe in ca. 15 Min. weich garen. Inzwischen den Staudensellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Käse bei Bedarf entrinden und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Den Knollensellerie mit der Brühe fein pürieren, salzen und pfeffern. Den Staudensellerie einlegen und alles bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Die Petersilie unterrühren, nach Belieben noch mal abschmecken. Die Käsewürfel auf Tellern verteilen, die Suppe darübergießen und gleich genießen.