

Rezept

# Selleriecreme mit Apfel und karamellisierten Haselnüssen

Ein Rezept von Selleriecreme mit Apfel und karamellisierten Haselnüssen, am 27.04.2024

## Zutaten

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>1</b> kleine Knolle Sellerie mit Grün (ca. 250 g) | <b>1</b> säuerlicher Apfel  |
| <b>1</b> kleine weiße Zwiebel                        | <b>1 1/2 EL</b> Butter      |
| Salz   | Pfeffer                     |
| <b>100 g</b> Sahne                                   | frisch geriebene Muskatnuss |
| <b>1 EL</b> Haselnusskerne                           | <b>1 EL</b> Puderzucker     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Sellerieknolle gründlich schälen und grob würfeln. Ein wenig zartes Selleriegrün waschen, trocken tupfen und ganz fein hacken. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und grob würfeln. Gut 1 EL Apfelstückchen noch feiner würfeln und beiseitelegen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin bei kleiner Hitze andünsten. Die groben Sellerie- und Apfelstücke kurz mitdünsten. 300 ml Wasser dazugießen und aufkochen. Alles salzen, pfeffern und zugedeckt bei kleiner Hitze in 25-30 Min. weich kochen, falls nötig, etwas Wasser dazugießen.
3. Dann alles sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Falls sehr viel Flüssigkeit verkocht und die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas heißes Wasser angießen. Die Sahne dazugießen und alles nochmals erhitzen. Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Prise Muskatnuss abschmecken und warm halten.
4. Die Haselnusskerne grob hacken. Die restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, den Puderzucker darin leicht schmelzen lassen. Dann Haselnüsse und Apfelwürfelchen unterrühren und karamellisieren lassen. 1 EL fein geschnittenes Selleriegrün unterheben. Suppe mit dem Pürierstab leicht aufschäumen und sofort mit der Nussmischung bestreut servieren.