

einfache Apfel-Selleriesuppe

Zutaten für 4-5 Personen:

400 g Sellerie

200 g Äpfel

1 Zwiebel

2 EL Butter

1000 ml Gemüsebrühe

150 g Creme fraiche

Salz und Pfeffer

3 Scheiben altbackenes Schwarzbrot

3 EL Butter

Salz



Für die Suppe wird der Sellerie geschält und in Würfel geschnitten. Ebenso verfährt man mit den Äpfeln und der Zwiebel. Alles gemeinsam mit dem Butter in einen großen Topf geben und bei kleiner Hitze ein paar Minuten andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und einen Deckel auf den Topf geben. Das Gemüse wird nun etwa 15 Minuten weich gegart.

Ist das geschehen püriert man die Suppe mit dem Pürierstab ganz fein. Zuletzt rührt man die Creme fraiche ein und schmeckt die Suppe noch mit Salz und Pfeffer ab.

Für die Croutons wird das Brot in kleine Würfel geschnitten und in Butter angeröstet. Ein bisschen salzen und als Suppeneinlage verwenden.

