Möhren-Sellerie-Apfelsuppe

Die farbenfrohe Möhren-Sellerie-Apfelsuppe schmeckt wunderbar würzig und ist leicht bekömmlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Möhren
75 g	Sellerieknollen
1 Stk.	Apfel
0.5 Stk.	Zwiebel
1 EL	Pflanzenöl
750 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Kren (Meerrettich)
1 TL	Honig
0.5 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **Möhren-Sellerie-Apfelsuppe** die Knollensellerie und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und würfelig schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken.

2. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel andünsten, die Möhren und Sellerie hinzugeben und kurz mitrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen und die Apfel-Würfel in die Suppe geben. Die Möhren-Sellerie-Apfelsuppe zirka 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

3. Mit Zitronensaft Honig und Kren verfeinern und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Abschließend die Gemüsesuppe mit einem Mixstab fein pürieren und die klein gehackte

Petersilie unterrühren. Die Suppe anrichten und heiß servieren.

Tipp