Sellerie-Apfel-Suppe

Die Sellerie-Apfel-Suppe ist ein gesundes, schnelles und aromatisches Rezept, für eine leichte Vorspeise, die garantiert gelingt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Sellerieknollen
200 g	Äpfel
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter (oder Butterschmalz)
1 l	Gemüsebrühe
150 g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Sellerie-Apfel-Suppe**, Sellerie und Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Sellerie, Apfelstücke und Zwiebelwürfel darin bei kleiner Hitze für zirka 5 Minuten andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, den Deckel auflegen und die Suppe etwa 15 Minuten köcheln und weich garen lassen.

2. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, anschließend den **Sauerrahm** einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch bestreuen. Die Sellerie-Apfel-Suppe heiß servieren.

Tipp

Kleine Brot-Würfel mit Butter anrösten und die Sellerie-Apfel-Suppe damit garnieren.