

BIRNEN-SELLERIESUPPE

Kategorie: SUPPEN VEGETARISCH VORSPEISEN



Zutaten für 1 Portion:

- 325 g Knollensellerie
- 150 g Birne
- 1.5 Esslöffel Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Birne schälen, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Gemüsebrühe mit Sellerie- und Birnenwürfeln in einen Topf geben. Die Zutaten aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten weich kochen.

Mit Sahne verfeinern und mit einem Pürierstab glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.