



Sellerie-Creme-Suppe

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	700 ml
Schlagsahne	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, Pürierstab

1. Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 3 Min. glasig dünsten. Sellerie hinzugeben, das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 25 Min. köcheln lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und Sellerie mit einem Pürierstab sämig pürieren. Schlagsahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter grob abzupfen. Sellerie-Creme-Suppe mit frischer Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	155 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g