

Birnen-Selleriesuppe

Zutaten

- 1 mittelgroße Knolle Sellerie
- 2 Birnen
- 1 Zwiebel
- etwas Olivenöl
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

zum Verfeinern:

- z.B. Kürbiskernöl (ca. 1 TL pro Teller)
- z.B. Kürbiskerne (kurz in der Pfanne trocken angeröstet)
- z.B. Räuchertofu (einige Würfel, kurz in der trockenen Pfanne angebraten)
- z.B. etwas Creme Fraiche oder Schmand

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfeln. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Birnen schälen und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln in Öl anbraten, mit ca. 500 ml Gemüsebrühe ablöschen. Selleriewürfel hinzugeben, etwa 5-7 Minuten kochen lassen. Birnenwürfel hinzugeben, nochmals 3-4 Minuten kochen lassen.
- Von der Platte nehmen, mit dem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In Teller füllen und mit einem oder mehreren de

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

<https://lecker.notraces.net/birnen-selleriesuppe>

Last update: **2015/12/30 22:46**

