

Apfel-Sellerie-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2019/11/01/apfel-sellerie-suppe/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knolle (500-600 g) Sellerie
- 300 g Äpfel
- 100 g Zwiebeln
- 25 g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zucker
- 100 g Walnüsse
- Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Die Walnüsse hacken und ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Sellerie, Äpfel und Zwiebeln schälen, anschließend in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit der Butter in einem großen Topf anschwitzen. Die Brühe dazugeben und das Ganze etwa 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Suppe fein pürieren, die Sahne dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Servieren mit den Walnüssen und Basilikumblättern garnieren.

Rezept aus dem Kloster Frenswegen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 20.12.2016