

Rezept Sellerie-Birnensuppe mit Blauschimmelkäse

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-sellerie-birnensuppe-mit-blauschimmelkaese,koehen-4578.html](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-sellerie-birnensuppe-mit-blauschimmelkaese,koehen-4578.html)

Ein Rezept für 4-6 Personen von Manuela Arndt, „Suppenplantage“ in Kassel.

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- Ingwer (Daumendick)
- ½ Teelöffel Chili
- 500 gr vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2-3 Karotten
- 3 Knollen Sellerie
- 5 Birnen
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat
- 200 ml Kokosmilch
- Blauschimmelkäse (einige kleine Würfel zum Dekorieren)
- ½ l Wasser

Zubereitung:

Zwiebeln achteln. Dann den Ingwer fein hacken, die Chili zerbrechen und mit Rapsöl anbraten.

Kartoffeln schälen und grob zerteilen (etwa achteln).

Kartoffeln mit anbraten, sobald die Zwiebeln etwas bräunlich sind, dann noch etwas Lauch und Karotten hinzugeben.

Sellerie grob schneiden und mit in den Topf geben, mit ca. ½ Liter Wasser ablöschen.

30 Minuten kochen, am Schluss die geviertelten Birnen hinzugeben und alles ganz gar kochen. Mit Salz, frischem Pfeffer aus dem Mörser, Kümmel und Muskat würzen. Abschließend Kokosmilch hinzu, pürieren, abschmecken.

Blauschimmelkäse klein schneiden und damit die Suppe dekorieren!

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 09.03.2021, 20:15 Uhr