Selleriecremesuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Sellerie
1 KLEINE	Zwiebel
1 TL	Butter
1 EL	Mehl
700 ML	Wasser
	Salz, Pfeffer
1 TL	selbstgemachte Suppenwürze
125 G	Schlagobers

Zubereitung

1. Zwiebel klein schneiden, in Butter anrösten und mit Mehl bestauben.
2. Klein geschnittenen Sellerie dazugeben und weiterrösten.
3. Mit Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Suppenwürze, Salz und Pfeffer dazugeben und pürieren.
5. Abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.

SEMINAR BÄUERINNEN