

APFEL-SELLERIE SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

15 g Butter
1 Frühlingszwiebel
1 ½ Pink Lady
1 EL Zitronensaft
400 g Knollensellerie
8 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Rahm

OPTIONAL:

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Jenny Fahrni



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 20 MIN.

Frühlingszwiebeln, Sellerie und Pink Lady in Würfel schneiden. Zitronensaft über Pink Lady träufeln.

Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln begeben und für 1–2 Minuten dünsten.

Geschnittener Knollensellerie und Pink Lady in die Pfanne geben und für 2 Minuten weiter dünsten.

Mit Gemüsebouillon ablöschen.

Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Suppe mit einem Pürierstab pürieren, bis keine Stücke mehr vorhanden sind.

Rahm begeben und unterrühren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnieren: Den restlichen Pink Lady Apfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Pekannüsse hacken und zum Pink Lady geben. Zusammen mit Kräutern auf Suppe verteilen.