



Sellerie-Apfel-Suppe mit Croûtons und geräucherter Goldlocke



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
45min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	500 g
Stangensellerie	200 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Äpfel, grün	2 St.
Butter	5 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	700 ml
Bauernmildes Brot	2 Scheiben
Tilapia Goldlocken	130 g
Schlagsahne	200 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schnittlauch, frisch	0.5 Bund

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Knollensellerie und Stangensellerie putzen und waschen. Den Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie putzen und das Grün aufheben. Selleriestangen quer halbieren und mit dem Sparschäler der Länge nach in feine Scheiben hobeln und leicht salzen. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in grobe Würfel schneiden.
2. In einem Topf 3 EL Butter schmelzen. Sellerie-, Zwiebel- und Apfelwürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe hinzugeben, das Ganze bei schwacher Hitze etwa 20 Min. zugedeckt köcheln lassen.
3. Inzwischen Bauernbrot in Würfel schneiden. In einer großen Pfanne die übrigen 2 EL Butter schmelzen, Brotwürfel darin rösten und beiseitestellen. Die Goldlocken in kleine Stücke zupfen.
4. Die Sahne in der Suppe erhitzen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Selleriegrün grob zerschneiden.
5. Die Suppe mit Croûtons, den Goldlocken, Selleriescheiben und -grün und dem Schnittlauch anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	473 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	21 g