

## Sellerie-Creme-Suppe

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	700 ml
Schlagsahne	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gem	ahlen
Petersilie, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 3 Min. glasig dünsten. Sellerie hinzugeben, das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 25 Min. köcheln lassen.
- 2. Topf vom Herd nehmen und Sellerie mit einem Pürierstab sämig pürieren. Schlagsahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter grob abzupfen. Sellerie-Creme-Suppe mit frischer Petersilie garniert servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	155 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g