



Selleriesüppchen mit Birne und Croûtons

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knollensellerie	1 St.
Birnen	2 St.
Zitronen	1 St.
Toastbrot	4 Scheiben
Petersilie, frisch	20 g
Öl	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Speckstreifen	125 g
Butter	2 EL
Salz	
Crème fraîche	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Sellerie waschen, schälen und würfeln. Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Toastbrot entrinden und grob würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel mit Sellerie und der Hälfte der Birnen darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.
3. Eine Pfanne bei hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 3 Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Pfanne erneut auf hoher Stufe erhitzen und im Bratenfett Butter schmelzen. Toastbrotwürfel im heißen Fett ca. 3 Min. goldbraun ausbacken. Salzen und ebenfalls auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Crème fraîche zur Suppe geben und fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf Schüsselchen verteilen und mit übriger Birne, Speckstreifen, Croûtons und Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	621 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	29 g