



Rezept für Staudensellerie-Möhrencremesuppe

300 g Möhren	schälen und grob raspeln.
200 g Staudensellerie	putzen und sehr fein schneiden. In
1 l Gemüsebrühe	geben, 20 Min. köcheln lassen, je nach Geschmack pürieren.
3 EL Crème fraîche	unterrühren,
2 EL geh. Petersilie	zugeben und mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Wer mag, kann auch etwas Weizenschrot trocken in einer Pfanne anrösten und dann zur Suppe geben.