



Sellerie-Creme-Suppe

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Zwiebel | häuten und würfeln. |
| 100 g Kartoffeln | und |
| 750 g Knollensellerie | schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. |
| 1 EL Bratöl | in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, die Kartoffeln und den Sellerie hinzufügen, kurz mit andünsten und anschließend mit |
| 1 l Gemüsebrühe | ablöschen. Für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. |
| 2 Scheiben Toastbrot | in Würfel schneiden. |
| ½ EL Bratöl | in einer Pfanne erhitzen, die Toastbrotwürfel dazugeben und unter Wenden anrösten. |
| ½ Bund Petersilie | waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der Petersilie auf das geröstete Toastbrot streuen. 1 EL vom gegarten Sellerie zur Seite stellen. Das restliche Gemüse in der Brühe pürieren. Mit |
| Salz, Pfeffer | abschmecken. Die Suppe auf dem Teller mit einem Klecks |
| Crème Fraîche | , den Croutons, Selleriewürfeln und der Petersilie anrichten. |