



Selleriesuppe MIT BIRNENWÜRFELN

4 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

2 gr. mehlig kochende Kartoffeln
1 mittelgroßer Knollensellerie
(mit etwas Selleriegrün)
500ml Gemüsebrühe
500 ml Milch
Kristallsalz & Pfeffer
2 EL Walnusskerne
1 Birne
1 EL Domspitzmilch Süßrahmbutter
1 Msp. Gemahlener Zimt
2 EL Domspitzmilch Schlagrahm

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Sellerie waschen und abbürsten, etwas Selleriegrün grob hacken und beiseitelegen.
2. Den Sellerie mit oder ohne Schale in Stücke schneiden.
3. Kartoffeln und Sellerie mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, aufkochen und in 15 Minuten garen.
4. Die Mischung mit der Milch mit dem Pürierstab pürieren.
5. Die Suppe mit Kristallsalz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Walnusskerne grob hacken.
7. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
8. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Walnüsse, Birnenwürfel und Zimtpulver zugeben und erwärmen.
9. Die Sahne schlagen. Die Suppe erhitzen, in vorgewärmte Teller füllen und etwas Sahne darauf geben.
10. Mit der Walnuss-Birnen-Mischung und etwas Selleriegrün garnieren.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

