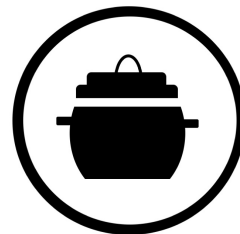


Sellerie-Apfel-Suppe



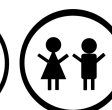
4-6 Portionen



Vorbereitung
15 Minuten



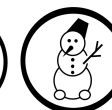
Vegi



Für Kinder
geeignet



Saison im
Herbst



Saison im
Winter

- 1 kleine Lauch-Stange
- 2 Äpfel (säuerlich)

wenig Olivenöl

Den Lauch waschen, längs vierteln und dann in kleine Streifen schneiden. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Lauch und Äpfel mit wenig Olivenöl in einer Suppenpfanne anschwitzen.

- 3dl Weisswein

Mit dem Weisswein ablöschen. Auf geringer Hitze einreduzieren lassen.

- 2 mittlere Sellerie Knollen
- 1.5 L Bouillon

Sellerie, waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Sellerie Stücke zusammen mit der Bouillon auf mittlerer Hitze mindestens 40 Minuten köcheln.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Liebstöckel-Blätter
Frischkäse

Die Suppe mit einer Kugel und / oder Liebstöckel-Blätter in heissen Suppenteller anrichten

