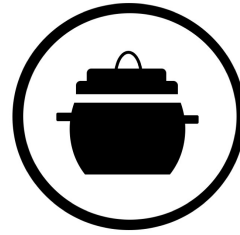


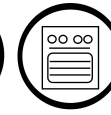
Salbei Sellerie Birnen Suppe



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



180°
15 Min



30 Min
kochen



Laktose*
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

300g Sellerie
2 Birnen
15 Salbei Blätter
Backpapier
Olivenöl

Sellerie und Birnen waschen. Sellerie schälen und in Stücke schneiden, Birnen entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Salbei auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und im auf 180° Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte 15 Minuten anrösten.

1L Gemüse-Bouillon

Anschliessend das Gemüse in einem grossen Topf mit Gemüse-Bouillon 30 Minuten kochen oder im Thermomix® 30 Minuten bei 90° auf Stufe 2 erhitzen.

1 Birne
10 Salbei Blätter
Olivenöl

Die Birnen, waschen, entkernen und in Würfel schneiden, den Sellerie in Streifen schneiden und in Olivenöl in einer Bratpfanne anrösten.

2dl Rahm oder Kokosmilch*
Salz und Pfeffer

Danach die Suppe direkt im Mixtopf 10 Sekunden auf Stufe 10 pürieren oder mit einem Stabmixer in der Pfanne. Rahm oder Kokosmilch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz pürieren.

Wer mag Trockenfleisch

In heisse Teller umfüllen und mit den Birnenwürfeln und Salbei dekorieren. Wer mag, kann auch noch Streifen von Trockenfleisch hinzufügen.

Heiss geniessen!

