

Selleriecreme- suppe

Zutaten für 1 Portion

- 150g Knollensellerie
- 1 kleine mehliges
Kartoffel (ca. 40g)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Rapsöl
- Salz
- gehackte Petersilie

Kartoffel schälen und würfeln. Knollensellerie ebenfalls schälen, würfeln und in der Gemüsebrühe weichkochen. Schlagobers und Öl dazugeben, mit dem Mixstab pürieren und abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Pro Schöberl: 316 kcal | 1.323 kJ | 4 g EW | 28 g KH | 22 g Fett