

SELLERIE-/APFELSUPPE

Zutaten für 4 Personen

150 g Knollensellerie
1 Stangensellerie
1 Apfel
1 Liter Gemüsefond oder vegetabile Bouillon
1 dl Weisswein oder Champagner
2 EL Vollrahm
Olivenöl, Himalaya Salz, Cayennepfeffer

Garnitur

geröstete Pinienkerne oder Apfelwürfeli

Zubereitung

Sellerie und Aepfel im Öl anziehen, mit Gemüsefond/Bouillon ablöschen, 30-40 Min.leicht kochen, nachwürzen, (evtl. abkühlen), mit dem Rahm und dem Wein mixen, garnieren, warm oder kalt servieren.