

Selleriesuppe**Selleriesuppe****Zutaten für 4 Personen**

1 Knollensellerie
1 Petersilienwurzel
1 Möhre
1 Lauch
1 kleine Zwiebel
3/4 Liter Gemüsebrühe
Frühlingszwiebel
1 EL ÖL
1/8 Liter Sahne
Salz
Pfeffer
Petersilie oder Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel kleinschneiden und in Öl andünsten, Gemüse dazu und ebenfalls kurz andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen. Kochen, bis das Gemüse gar ist. Alles pürieren, Sahne hinzu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie oder/und Frühlingszwiebel fein schneiden und über die Suppe verteilen.