

SELLERIE-APFEL-SUPPE MIT BAUMNÜSSEN

ZUTATEN

Für 2 Personen

- 1 Schalotte, gehackt
- Butter zum Andünsten
- 100 g Apfel, gerüstet, in kleine Würfelchen geschnitten
- 100 g Knollensellerie, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten
- 3-4 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- 2 Prisen Zucker
- 1/4 TL Currypulver
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- einige Apfelschnitze, dünn geschnitten
- 2 EL Baumnüsse, grob gehackt



ZUBEREITUNG

- 1** Schalotten in aufschäumender Butter andünsten. Sellerie- und Apfelwürfel beifügen und kurz mitdünsten.
- 2** Mit Bouillon knapp bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze sehr weichdünsten. Leicht abkühlen lassen, dann pürieren.
- 3** In die Pfanne zurückgiessen und mit soviel Bouillon wie nötig zu einer geschmeidigen Konsistenz verlängern. Bis knapp vor den Kochpunkt bringen. Rahm dazugeben und würzen.
- 4** In vorgewärmte Teller verteilen. Mit Apfelschnitzen garnieren und mit Baumnüssen bestreuen.