



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Nicole Leitner

.....

Zutaten

.....

400 G Sellerie

.....

1 KLEINE Zwiebel

.....

1 TL Butter

.....

1 EL Mehl

.....

700 ML Wasser

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

1 TL selbstgemachte Suppenwürze

Zubereitung

1. Zwiebel klein schneiden, in Butter anrösten und mit Mehl bestauben.
2. Klein geschnittenen Sellerie dazugeben und weiterrösten.
3. Mit Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Suppenwürze, Salz und Pfeffer dazugeben und pürieren.
5. Abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Nicole Leitner.