

4	Tank of	11.	
			O Nicole Leitner

Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

400 G	Sellerie
1 KLEINE	
1 TL	Butter
1 EL	Mehl
700 ML	Wasser
	Salz
	Pfeffer
1 TL	selbstgemachte Suppenwürze

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
125 G	Schlagobers

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.