



Sellerie- Walnuss-Suppe

Für 4 Personen

ZUTATEN

Suppe

200 g	mehligkochende Kartoffeln
600 g	Knollensellerie
1	Apfel
2 EL	Rapsöl
100 ml	Weißwein
800 ml	Fleischbrühe
200 ml	Sahne
100 g	geröstete Walnusskerne
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Einlage

½ Bund	Schnittlauch
50 g	geröstete Walnusskerne
4 TL	Crème fraîche
4 TL	Crema di Balsamico

IMMER
FRISCH
ZUBEREITET

ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

In einem Topf das Rapsöl erhitzen, die Kartoffel- und Selleriewürfel zugeben und andünsten. Apfelwürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fleischbrühe zugießen und alles ca. 20–25 Minuten weichkochen. Sahne und Walnüsse zur Suppe geben, mit einem Stabmixer pürieren.

Damit die Suppe schön cremig wird, die Suppe nach Belieben durch ein feines Sieb streichen, dann nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Walnusskerne hacken. Die Suppe anrichten, mit Crème fraîche, Crema di Balsamico, Walnusskernen und Schnittlauchröllchen dekorieren.