

Inges Selleriesuppe

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Ca. 1 kg Sellerie
750 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
1 mittelgroße Zwiebel
Öl

EIN REZEPT VON:

Inge Sternberger

AUS:

Wallau

TIPPS:

Weiß- oder Roggenbrotbaguette
schmeckt prima dazu

SO GEHT'S:

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden.

In einen Topf zusammen mit der Gemüsebrühe geben und aufkochen lassen.

Nach dem Kochen noch ca. 20 min weiter köcheln
mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, dann alles pürieren (Mixer oder Pürierstab)

Die Zwiebel schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

In etwas Fett (Öl) schön knusprig anbraten und
damit die Suppe auf dem Teller verzieren.

Guten Appetit!

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.