



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Birnen-Sellerie-Süppchen



Zutaten

3 Birnen,
200 g Knollensellerie,
2 Zwiebeln,
800 ml Brühe,
100 ml Sahne,
1 EL Senf,
1 Bd. Petersilie,
Öl,
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen, würfeln und in Öl anbraten. Sellerie schälen, klein schneiden, Birnen entkernen und in Stücke schneiden. Beides zu den Zwiebeln geben, kurz mitschmoren und mit der Brühe löschen. 10 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen, Sahne und Senf dazugeben und pürieren. Mit Pfeffer und Salz würzen und warm stellen. Petersilie in etwas Öl kurz anbraten und als Topping auf die portionierte Suppe geben.