

Sellerie Suppe mit Rupp Feinster Streich mit Emmentaler

Suppe

Gemüse

Käse

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anlaufen lassen. Währenddessen Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Sellerie und Kurkuma begeben und andünsten. Wasser, Gemüsebrühwürfel und Rupp Feinster Streich mit Emmentaler zugeben, einmal aufkochen lassen und langsam köcheln, bis der Sellerie weich ist.

Mit einem Mixstab fein pürieren, (falls gewünscht passieren) mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Mit Kresse garnieren und heiß servieren.



Zutaten

100 g Zwiebel

30 g Butter

450 g Knollensellerie

1 1/2 TL Kurkuma

1 L Wasser

2 Gemüsebrühwürfel für je
0,5 l

175 g Rupp Feinster Streich
mit Emmentaler

Salz

Cayenne Pfeffer

Kresse zum garnieren