

Fruchtige Selleriesuppe



vegetarisch

stillfreundlich

Unsere Selleriesuppe harmoniert besonders gut mit Käseschnittchen oder Butterbrot mit Forellenfilet.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 großer Sellerie
- 2 Äpfel
- ca. 1 l Wasser
- 500 ml Milch
- 4 TL [Gemüsebrühe](#)
- Butterschmalz oder Öl zum Anbraten

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

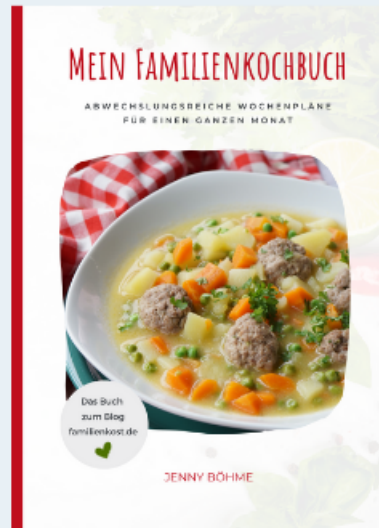
Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Die äußere Schicht des Selleries abschneiden und dann den Rest in kleine Stückchen schneiden. Den Apfel schälen und ebenfalls klein würfeln. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Sellerie-/Apfelwürfel kurz darin andünsten. Mit dem Wasser und der Milch aufgießen – die Gemüsebrühe einrühren und dann alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>