

Fruchtige Selleriesuppe mit Apfel



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Knollensellerie
- 2 Äpfel
- 500 ml Milch
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 2 EL Butterschmalz (alternativ Butter oder Öl zum Anbraten)
- 2 EL Petersilie (frisch gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Sellerie und die Äpfel. Schneide beides in kleine Würfel.
2. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf und röste die Sellerie- und Apfelwürfel darin an.
3. Gieße die Milch und die Gemüsebrühe dazu und bring die Suppe zum Kochen. Lass die Apfel-Sellerie-Suppe 20 Minuten köcheln.
4. Püriere die Suppe und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Serviere sie mit frisch gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

