

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Raffinesse

Eine würzige Suppe mit Knollensellerie und Apfel zu Weihnachten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Kartoffeln
150 g Äpfel
300 g Knollensellerie
1 Stück Ingwer
1 l Gemüsebrühe
50 g Sonnenblumenkerne
50 g geräucherte Forellen
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
Zucker
2 EL gehackte Petersilie

- 1 Vorbereiten:**
Kartoffeln, Äpfel, Sellerie und Ingwer schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Zubereiten:**
Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und die vorbereiteten Würfel darin mit Deckel in etwa 20 Min. gar kochen.
- 3** Für die Einlage inzwischen die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und dann auf einen Teller geben. Die Forellenfilets in kleine Stücke schneiden.
- 4** Die Suppe pürieren, mit Crème légère verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren Petersilie über die Suppe streuen. Als Einlage Forellenfilets und Sonnenblumenkerne zu der Suppe reichen.