



KW 47/2018

Callenberger Zwergensuppe

Zutaten für 4 Personen:

5 kleine Sellerie mit Grün, 3 mehlig kochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 3 El Olivenöl, Saft und Schale von einer ½ Zitrone, 1 Becher Creme fraich, ca. 1 Ltr. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Von den Sellerie das Laub entfernen, grob putzen und mit einer Gemüsebürste gründlich unter Wasser säubern und grob zerleinern. Die Kartoffeln schälen, waschen und auch in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebel putzen, würfeln und in einem Topf in dem Olivenöl hellbraun anbraten. Das Gemüse dazugeben und einige Minuten anschwitzen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und leicht köchelnd weichkochen.

Inzwischen das Selleriegrün gründlich waschen und grob zerschneiden. Mit in den Topf zu dem Gemüse geben und 2-3 Minuten mit kochen. Nun alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell nach belieben mit weiterer Gemüsebrühe die Konsistenz der Suppe verändern.

Die Creme fraich und den Zitronensaft in die Suppe einrühren mit der abgeriebenen Schale der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg