

Selleriecremesuppe

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr Knollensellerie
1	-	kleine Zwiebel
3-4	-	El Olivenoel
3	-	dl Gemüsebouillon
1,5	-	dl Milch
1,5	-	dl Rahm
4-5	-	Zweige Thymian
1	-	Lorbeerblatt

Zum Fertigstellen:

½	-	Bund Petersilie
½	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
wenig	-	Olivenoel

Zubereitung:

Den Sellerie schälen und in etwa 1-cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne das Olivenoel erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Sellerie beifügen und kurz mit dünsten.

Die Bouillon, die Milch, den Rahm und die Thymianzweige beifügen. Das Lorbeerblatt dem Rand entlang mit einer Schere einschneiden und ebenfalls zugeben.

Alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20-Minuten kochen lassen bis der Sellerie weich ist.

Inzwischen die Petersilie fein hacken. Den Rahm steif schlagen und die Petersilie untermischen.

Die Thymianzweige und das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Selleriecremesuppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten. Etwas Petersilienrahm darauf geben und mit einigen Tropfen Olivenoel garnieren.