



# Sellerie- Apfelsuppe

## Zutaten 8 Personen

- 1kg Sellerie
- 600 g Äpfel
- 200 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 2 l Gemüsebrühe
- 400 ml Hafersahne
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

- Knollensellerie schälen und würfeln.
- Äpfel vierteln, entkernen und grob würfeln.
- Zwiebeln würfeln.
- Butter in einem Topf schmelzen und alle Zutaten bei mittlerer Hitze 5 Min. andünsten.
- Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln.
- Am Ende der Garzeit die Suppe fein pürieren.
- Hafersahne dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kresse zum Dekorieren