Selleriecremesuppe

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

30	g	Butter
30	ml	Öl
100	g	Zwiebel, in Würfel
400	g	Knollensellerie, geschält und in ca. 2-3 cm Würfel
100	g	Kartoffel, geschält und in ca. 2-3 cm Würfel
900	ml	Gemüsefond (Wasser wenn nicht anderes zur Hand)
150	ml	Rahm (Obers, Sahne) oder Sojarahm (Hanf, Reis)
		Salz, Pfeffer frisch gemahlen
1	EL	Petersilie, grob gehackt

Herstellung:

1. Butter und Öl erhitzen, Sellerie-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin anbraten.
2. Fond und Rahm dazu gießen und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen.
3. Etwa 3/4 der gehackten Petersilie zur Suppe geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
4. Falls sie zu dickflüssig ist, noch etwas mehr Fond unterrühren.
5. Mit Salz, Pfeffer und abschmecken.
6. Suppe anrichten und mit restliche Petersilie servieren.