



SELLERIECREMESUPPE MIT GRANNY SMITH UND WALNUSS

(Suppenküche)

Die perfekte Dreiecks-Beziehung - Sellerie, Apfel
und Walnuss :-)

Rezept für: 2 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten

Suppe

1 Knollensellerie, ca. 300g geschält

2 Zwiebeln

2 EL Kokosöl

1 TL Salz

300ml Wasser

500ml Mandelmilch

Apfel-Sellerie Gremolata

1 Granny Smith Apfel

3 Stangen Stangensellerie

1 EL Agavendicksaft

Prise Salz

Saft 1/2 Zitrone

3 EL Pflanzenöl

Topping

30g Walnüsse

Einige gelbe Blätter vom Stangensellerie

Anleitung

1. Den Knollensellerie mit einem Messer schälen, in grobe Stücke schneiden und beiseite stellen. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden. Danach die Zwiebeln in Kokosöl farblos anschwitzen und salzen. Dann den Knollensellerie dazugeben und kurz ebenfalls mit anschwitzen.
2. Anschließend mit Wasser und Mandelmilch aufgießen und circa 25-30 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie sehr weich ist.
3. In der Zwischenzeit die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
4. Den Stangensellerie und den Apfel in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten für die Sellerie-Apfel Gremolata vermischen.
5. Die Suppe im High Speed Blender oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Zitronensaft und eventuell etwas Salz abschmecken. Zusammen mit der Sellerie-Apfel Gremolata und den Walnüssen servieren.

TIPP

- Der Sellerie sollte sehr weich, damit die Suppe nach dem Pürieren schön cremig wird.
- Eventuell etwas Flüssigkeit dazugeben, falls die Suppe zu dick ist.
- Anstelle der Mandelmilch könnt Ihr auch jede andere Pflanzenmilch verwenden.