



## Selleriecremesuppe mit Koriandersahne und scharfen Kartoffelwürfeln

### Zutaten:

400g Knollensellerie	100ml Sahne
200g Kartoffeln	ein Tütchen Sahnesteif
1 Zwiebel	6 Stängel Koriander
10g Butter	Rapsöl zum anbraten
Salz, Pfeffer zum abschmecken	1 Chilischote
250ml Gemüsefond	1 TL Paprikapulver
250g Milch	1 TL Currypulver
	1 Zitrone

### Zubereitung:

Sellerie und die Hälfte der Kartoffeln schälen und in 2cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in Butter in einem Topf andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Gemüsefond und Milch ablöschen und alles zusammen für ca. 30 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffel und der Sellerie weich sind.

Die Sahne mit dem Sahnesteif fest aufschlagen. Den Koriander klein hacken und unterheben. Anschließend kalt stellen.

Die restlichen Kartoffeln waschen und in 1cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne in Öl knusprig braten. Kurz vor Schluss die Chilischote klein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Currypulver würzen.

Sobald der Sellerie und die Kartoffeln weich gekocht sind, alles zusammen pürieren. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Tellern anrichten, ein paar Kartoffelwürfel drüber geben und mit einem Löffel Koriandersahne ausgarnieren. Eine Scheibe Zitrone in die Sahne stecken.