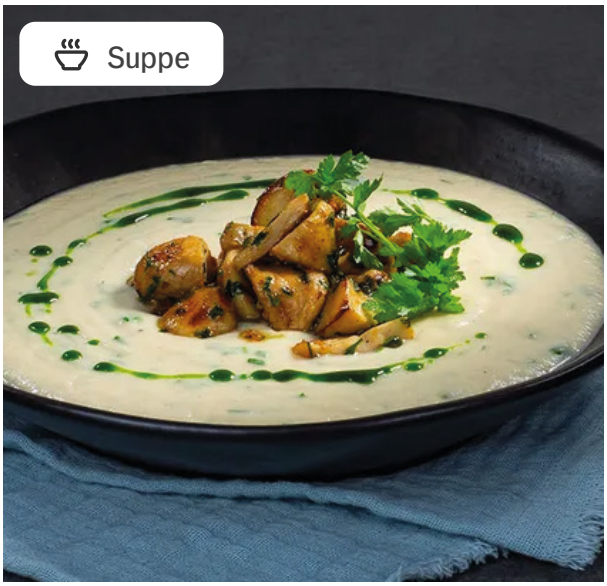

Selleriesuppe

mit gebratenen Champignons

- 30 min Zubereitungszeit
- 45 min Kochzeit
- 592 kcal pro Portion
- Mittel
- Deutsche Küche
- Vegetarisch

Zutaten

2 Portionen

500 g	Kartoffeln
500 g	Knollensellerie
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
0,50	Bund Schnittlauch
0,50	Bund Petersilie
250 g	Champignons
100 g	Apfel
1 l	Gemüsefond
150 ml	Sahne
1 Prise	Muskatnuss zum Würzen
2 El	Butter zum Braten
1 Prise	Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie schälen und grob klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie fein hacken. Champignons in Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls grob klein schneiden.
2. In einem großen Topf etwas Butter erhitzen. Zwiebeln anschwitzen. Kartoffeln, Sellerie und Äpfel hinzugeben. Mit Gemüsefond ablöschen, aufkochen und ca. 30 Min. leicht kochen.
3. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Champignons leicht braun braten, den Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sahne zur Suppe hinzugeben. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Schnittlauch und Petersilie unter die Suppe rühren. In tiefen Tellern anrichten. Champignons darauf verteilen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	190kJ /46kcal	2.477kJ /592kcal
Fett	2g	26g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	15g
Kohlenhydrate	5g	60g
davon Zucker	2g	18g
Eiweiß	2g	20g
Salz	1g	4g