



Apfel-Selleriecremesuppe

Zutaten

F: ¼ TL Bockshornkleesamenpulver, ¼ TL Kurkuma
E: 1 Kartoffel, 300 g Sellerie, 20 g Olivenöl, 200 g Äpfel, 80 g Obers
M: 1 Zwiebel, Schnittlauch frisch zum Garnieren
W: 600 ml Wasser, ½ TL Salz, 2 EL Gemüsebrühwürfel oder selbstgemachte Paste
H: 1 EL Zitronensaft



Zubereitung

Zwiebel schälen/halbieren, kleinschneiden bzw. in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Zwiebel in Öl sanft dünsten (**3 min./120°/Stufe 2**).

300 g Sellerie (schälen), 1 geschälte Kartoffel und Äpfel zerkleinern bzw. in grobe Stücke zerschneiden und **15 Sek./Stufe 5** zerkleinern (Spatel).

600 ml Wasser, 2 TL Gemüsebrühe/paste, ¼ TL Kurkuma, ¼ TL Bockshornkleesamenpulver zugeben und garkochen (**22 min./95 °/Stufe 2**).

Anschließend Schlagobers, Salz, Zitronensaft zugeben und fein pürieren/abschmecken (**1 Min. zuerst Stufe 5 dann auf Stufe 9 erhöhen**). Ggf. auf Wunsch noch Flüssigkeit (abgekochtes Wasser) oder Obers hinzufügen um die gewünschte Konsistenz zu erreichen und abschmecken.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen!

