

05. Januar 2012, 07:01

## Sellerie-Apfelsuppe mit Baumnüssen



Menü für 4 Personen

**Vor- und zubereiten ca.:** 20 bis 30 min

**Vegetarisch**

**Jahreszeit:** Januar, Februar, März, April, September, Oktober, November, Dezember

**Autor / Quelle:** Schwyzer Bäuerinnenvereinigung

### Zutaten:

1	EL	Butter
1	Stück	Zwiebel
200	Gramm	Äpfel
200	Gramm	Sellerie
0.5	KL	Curry
8	Deziliter	Gemüsebouillon
2	Deziliter	Rahm
0.5	KL	Zucker
	nach Belieben	Apfelschnitze
2	EL	Baumnüsse

### Zubereitung:

- 1, Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten.
2. Äpfel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Curry beifügen und mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze sehr weich kochen, pürieren. Rahm und Zucker beigeben, aufkochen und abschmecken.
3. In vorgewärmte Tassen oder Teller anrichten.
4. Mit Apfelschnitzen (m.Schale), hauchdünn geschnitten und Baumnüssen, gehackt, garnieren und sofort servieren.

Diesen Artikel finden Sie online unter [http://www.landwirtschaft.ch/de/ernaehrung/rezepte/detailansicht/?type=0&tx\\_recipes\\_pi1%5Brecipe%5D=3868&cHash=9c43ad8bd9](http://www.landwirtschaft.ch/de/ernaehrung/rezepte/detailansicht/?type=0&tx_recipes_pi1%5Brecipe%5D=3868&cHash=9c43ad8bd9)

© 2012 LID.CH Landwirtschaftlicher Informationsdienst