



Selleriesuppe mit Blauschimmelkäse und Salbei

ZUTATEN

80g Butter
500g Sellerie
2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe
½ TL Fenchelsamen
1 Handvoll Salbeiblätter
1 ½ l Gemüsefond
100 ml Obers
200g Blauschimmelkäse

Salz
Galgant
Zitronensaft



© Wieser

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topfen schmelzen.

Inzwischen Knollensellerie schälen und in 3cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenso schneiden. Das Gemüse in der Butter ohne Farbgebung anschwitzen. Aromen beimengen und mit Gemüsefond aufgießen. Köcheln lassen damit das Gemüse weich wird.

Anschließend die Salbeiblätter wieder entfernen, damit die Farbe der Suppe schön hell bleibt.

Zum Schluss kommen der Käse sowie das Obers dazu.

Nach dem die Suppe fein püriert wurde, sollte vom Servieren noch abgeschmeckt werden.

Galgant für die Schärfe

Ein paar Tropfen Zitronensaft für die nötige Säure, sie macht die Suppe spritziger und Lust auf mehr.