

Cremige Seleriesuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

400g Knollensellerie
(ca halbe mittlere Knolle)

1 große Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

**1 Ltr. Gemüse- oder
Hühnerbrühe**

40g Parmesan

Einige Zweige Petersilie

50ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Sellerie schälen und würfeln.

Zwiebeln und **Knoblauch** schälen und grob hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin **Sellerie, Knoblauch** und **Zwiebeln** ca. 5 Minuten dünsten.

Mit der **Brühe** ablöschen und aufkochen.

Die Hitze reduzieren und mit Deckel 30 Minuten den Sellerie weichkochen.

Parmesan reiben für die Suppe und einige weitere Späne als Garnitur zur Seite stellen.

Petersilie waschen und für spätere Garnitur abzupfen.

Das weich gedünstete Gemüse mit einem Mixer oder Pürierstab pürieren.

Sahne und **Parmesan** dazugeben und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Die Suppe in Suppenteller geben und mit etwas **Olivenöl** beträufeln.

Die **Parmesanspäne** drüberstreuen.

Schwarzer Pfeffer grob darüber mahlen und mit einem **Petersilienzweig** dekorieren.