Nah&Frisch



www.rupp.at/rezepte Professional

Sellerie Suppe mit Rupp Feinster Streich mit Emmentaler

Suppe Gemüse Käse Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anlaufen lassen. Währenddessen Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Sellerie und Kurkuma beigeben und andünsten. Wasser, Gemüsebrühwürfel und Rupp Feinster Streich mit Emmentaler zugeben, einmal aufkochen lassen und langsam köcheln, bis der Sellerie weich ist.

Mit einem Mixstab fein pürieren, (falls gewünscht passieren) mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Mit Kresse garnieren und heiß servieren.

Zutaten

- 100 g Zwiebel
- 30 g Butter
- 450 g Knollensellerie
- 1 1/2 TL Kurkuma
- 1 L Wasser
- 2 Gemüsebrühwürfel für je 0,5 l
- 175 g Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
- Salz
- Cayenne Pfeffer
- Kresse zum garnieren