



Selleriesuppe mit Kartoffeln

Zutaten für die Gemüsesuppe:

200 g Sellerie

3 Kartoffeln

1 Karotte

1 Zwiebel

1 EL Dinkelmehl

optional 150 ml Schlagobers

750-1000 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Chilipulver

Für die Suppe wird die Zwiebel geschält und klein gewürfelt. Das restliche Gemüse ebenso säubern und klein würfeln. Die Zwiebel in etwa Öl anrösten und dann nach und nach das restliche Gemüse hinzufügen und unter Rühren kurz mitrösten. Das Dinkelmehl einrühren, unter Rühre kurz anbraten und vorerst mit 750 ml der Gemüsebrühe ablöschen. Deckel auf den Topf geben und bei kleiner Hitze das Gemüse weich kochen lassen.

Sobald das Gemüse weich ist, wird es fein püriert. Wenn die Konsistenz der Gemüsesuppe zu fest schein, etwas Gemüsebrühe nachgießen. Wer mag, kann noch Schlagobers in die Suppe einrühren. Mit den Gewürzen noch verfeinern und heiß servieren.

