



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 17 | 2024

Brokkolisuppe mit Sellerie

für 3 Portionen

Zutaten

- 250 Gramm Brokkoli
- 3 Stangen Staudensellerie (mit Grün)
- Salz
- ½ Zwiebel
- 1 EL Butter/Margarine
- 100 Gramm Schlagsahne/Sojasahne
- 60 Milliliter Apfelsaft
- Pfeffer
- ½ TL Zitronensaft
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Brokkoli in Röschen teilen, Stiel schälen und klein schneiden. Staudensellerie abspülen und die Blattenden (etwa 7 cm) abschneiden. Den Rest in Streifen schneiden. Brokkoli und die Hälfte der Selleriestreifen in gut 500 ml leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und 10 Minuten kochen. Zwiebel abziehen und würfeln. In 1 EL heißer Butter glasig dünsten. Gemüse mit Kochwasser und Sahne zugeben und aufkochen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Apfelsaft unterrühren und die Brokkolisuppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die restliche Butter und den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Die restlichen Staudenselleriestreifen kurz darin schwenken. Die Brokkolisuppe kurz vorm Servieren noch einmal mit dem Stabmixer aufschlagen. Die karamellisierten Staudenselleriestreifen darüber streuen und die Staudenselleriestangen in die Suppentassen stellen.