



Selleriesuppe mit Emmentaler



35 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

100 g	Zwiebel, halbiert
30 g	Butter
450-500 g	Knollensellerie
1,5 TL	Kurkuma, gemahlen
1 L	Wasser
2	Gemüsebrühwürfel für je 0,5 l
175 g	Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
1/2 Bund	frischer Schnittlauch
1/2 TL	Salz
1/4 TL	Cayennepfeffer

Zubereitung

- 1** Zwiebeln in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2** Butter zugeben und 5 Min./120°C/Stufe 1 dünsten. Währenddessen Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 3** Selleriestücke und Kurkuma zugeben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4** Anschließend 7 Min./100°C/Stufe 1 dünsten.
- 5** Wasser, Gewürzpaste und Rupp Feinster Streich mit Emmentaler zugeben und 12 Min./98°C/Stufe 1 garen. Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- 6** Die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 1 Min./Stufe 6-9 schrittweise ansteigend pürieren. Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreuen und heiß servieren.

Wir wünschen guten Appetit!
 Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte