



Selleriesuppe mit Emmentaler

🕒 Zubereitungszeit: 20 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 4 Personen

100 g Zwiebel
30 g Butter
450 g Knollensellerie
1,5 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

Zubereitung

Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anlaufen lassen. Währenddessen Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie und Kurkuma begeben 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) und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Kresse garnieren und heiß servieren.

Tipp: Die Suppe schmeckt auch mit anderen Sorten Rupp Feinster Streich wie z. B. Gouda.