



Selleriesuppe mit Emmentaler



20 Minuten



easy cheesy

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
	Cayennepfeffer
	Kresse zum Garnieren

Zubereitung

- 1** Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anlaufen lassen. Währenddessen Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie und Kurkuma begeben und andünsten.
- 2** Wasser, Gemüsebrühwürfel und Rupp Feinster Streich mit Emmentaler zugeben, einmal aufkochen lassen und langsam köcheln, bis der Sellerie weich ist.
- 3** Mit einem Mixstab fein pürieren (falls gewünscht passieren) und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Kresse garnieren und heiß servieren.
- 4** **TIPP:** Die Suppe schmeckt auch mit anderen Sorten Rupp Feinster Streich wie z. B. Gouda.