

Selleriecreme-Suppe mit Laugencroutons

Zutaten für 4 Portionen:

1	Sellerie (ca. 600 g)
150 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Zitrone
3 EL	Butter
2 EL	Crème fraîche
700 ml	Gemüsebrühe
2	Laugenbrötchen (1-2 Tage alt)
¼ Bund	Petersilie
4 EL	Olivenöl
etwas Salz, Pfeffer, Chilli	



Zubereitung:

Den Sellerie und die Kartoffeln waschen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erwärmen und Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln darin anrösten. Die Gemüsebrühe und 1/2 TL Salz dazugeben mit geschlossenem Deckel ca. 20 min., bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Crème fraîche zur Suppe geben und fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, einer Messerspitze Chilli und etwas Zitronensaft gut abschmecken.

Die alten Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Butter knusprig anbraten.

Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und mit dem Öl im Mixbecher pürieren und mit etwas Salz abschmecken.

Die Suppe in Schalen anrichten und Laugenwürfel darüber streuen und mit Petersilienöl beträufeln.