Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963

Sellerie-Apfelsuppe

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 40 Minuten

Zutaten

SUPPE
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel, gehackt
400 g Knollensellerie, in kleinen Stücke
180 g mehlig kochende Kartoffeln, in kleinen Stücke
200 g Äpfel (z.B. Topaz), evtl. geschält, in kleinen Stücken
1,2 Liter Wasser
1½ TL Salz
Pfeffer

TOPPING
35 g Haselnüsse, grob gehackt
1 TL Gewürzmischung Sonnenkuss
1 EL Honig (z.B. Schutzengel-Honig)
1 Bund Radiesli mit Grün
wenig geröstetes Haselnussöl

Zubereitung

SELLERIE-APFELSUPPE
Öl in einer grossen Pfanne erwärmen. Gemüse und Äpfel ca. 3 Min. andämpfen. Wasser dazugiessen, aufkochen, salzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen.

TOPPING
Nüsse in einer unbeschichteten Pfanne rösten. Gewürzmischung darüberstäuben, kurz mitrösten. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen. Honig darüberträufeln, mischen. Nüsse auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen. Radiesli in feine Scheiben hobeln, wenig Radiesligrün fein schneiden.

SERVIEREN
Suppe anrichten, mit Radiesli, wenig Radiesligrün, Nusskrokant und einigen Tropfen Nussöl garnieren.

BIOSUISSE

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte