



Sellerie-Birnen-Suppe

Schwierigkeit: Leicht / Zeit: 30 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Quark mit 20 % oder 40 % Fettstufe
- 1 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 3 mittelgroße reife weiche Birnen, süß
- 1 EL Olivenöl
- ca. 1 l Gemüsebrühe
- Meersalz
- Frischer Pfeffer
- 1 Prise Muskatabrieb
- Mark einer ¼ Vanilleschote oder Pulver

Als Einlage schmeckt gebratenes Hühnchen, Rind, Ente, Garnelen oder Kichererbsen-Falafel



Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, Birne vierteln und ohne Kerngehäuse in kleine Stücke zerteilen, Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Kochtopf mit Zwiebelwürfel erhitzen, diese kurz anbraten, bis sie nicht mehr glasig sind, Olivenöl dazu geben und Zwiebel kurz anbraten, Sellerie dazu geben, einmal kräftig umrühren und weiter braten, Birnen dazu fügen und mitrösten, mit Brühe auffüllen und alles ca. 20-25 Minuten bei niedriger Flamme köcheln lassen.
3. Salz, Pfeffer, Muskat und Vanille dazu geben, alles pürieren und nochmals abschmecken. Sollte die Suppe zu dick sein, einfach etwas Brühe nachgießen!

Anquad'n!