Einfache Küche für den Mann

Probiert und notiert: Hansjörg Brunner

Apfel-Sellerie-Suppe

für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten		*zu tun*
1	Knollensellerie (ca. 300 g)	rüsten und in grob würfeln
½	Zwiebel	hacken
1	Boskop-Apfel (ca. 175 g)	schälen, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln
1	Fenchel	rüsten und in Scheiben schneiden
		Fenchelkraut zur Dekoration aufbehalten
2-3 EL	Raps- oder Sonnenblumenöl	
6 dl	Wasser	
1 Würfel	Gemüsebouillon	
1 dl	Halbrahm	
	Salz und Pfeffer	

Zubereitung

- Zwiebel im Öl andünsten, dann Sellerie- und Apfelwürfel ca. 1 Minute mit dünsten
- Mit Bouillon ablöschen, kochen, mit dem Stabmixer pürieren
- Fenchelscheiben in Öl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen
- Fenchel der Suppe dazugeben
- Suppe portioniert anrichten und etwas Fenchelkraut darüber streuen