



# Sellerie – Creмесuppe

**Für 4 Personen**

2	Sellerie – schälen – klein schneiden	\	
1	Karotte – schälen – klein schneiden	>	alles in
1	Zwiebel – schälen – in kleine Stücke schneiden	/	

2-3 Eßl	Albaöl anbraten		
1 L	Gemüsebrühe	\	
1 Becher	Sahne	>	aufgießen
1 Becher	Creme Fraiche	/	

**Mit Salz, Pfeffer würzen und 20-30 Min Kochen lassen**

**2-3 Eßl. Winterbruschetta mit warmen Wasser 5 min quellen lassen und in die Suppe geben**  
**Dann vom Herd nehmen und alles zusammen pürieren.**

**Nun Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.**

**Suppe in Teller geben, mit Sahnehaube und etwas gekochtem Apfelwürfel garnieren.**

**Gutes Gelingen wünscht**

**Ihnen Ihre bottega del gusto**

