Zitronen-Kräuter-Süppchen

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Menu: 16.5.2018

Creation: Marco Beng

Zutaten (für 6 Personen)

- 45g Butter
- 300g Sellerie fein geschnitten
- 15g gehackter Knoblauch
- 60g Mehl
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 3dl Rahm
- Zwei Kaffeelöffel gehackte Kräuter wie Petersilie, Dill und Schnittlauch
- 1.5dl Zitronensaft (Zitronen u/o Konzentrat)

Zubereitung

- 1. Sellerie fein schneiden oder noch besser raffeln
- 2. Sellerie mit Butter, Knoblauch (Knoblauchpresse) und Mehl andünsten
- 3. Mit Bouillon auffüllen und Zutaten kochen lassen
- 4. Bevor diese ganz durch sind, gut mixen
- 5. Danach nochmals ca. 3-6 'aufkochen lassen 6. Gewürze und Zitronensaft dazugeben
- 7. Mit Schnittlauch und Dill dekorieren

Dazu: leichter Rosé oder Weisswein

1/1