

# Selleriecremesuppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

400 G	Sellerie
1 KLEINE	Zwiebel
1 TL	Butter
1 EL	Mehl
700 ML	Wasser
	Salz, Pfeffer
1 TL	selbstgemachte Suppenwürze
125 G	Schlagobers

## Zubereitung

1. Zwiebel klein schneiden, in Butter anrösten und mit Mehl bestäuben.
2. Klein geschnittenen Sellerie dazugeben und weiterrösten.
3. Mit Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Suppenwürze, Salz und Pfeffer dazugeben und pürieren.
5. Abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.