



Selleriecremesuppe mit gebratenen Birnenspalten

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kleine Zwiebel
- 1 mittelgroßer Knollensellerie (ca. 400 g)
- 1 große Kartoffel (ca. 250 g)
- 1 EL Rapsöl
- ca. 700 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Birnen
- 1 TL Butter



Zubereitung

Zwiebel, Sellerie und Kartoffel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze anschwitzen, dann Sellerie und Kartoffeln dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten mitschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin von beiden Seiten anbraten.

Auf tiefen Tellern anrichten und mit den angebratenen Birnenspalten garnieren.