



Sämige Sellerie-Kartoffelsuppe

garniert mit Haselnüssen und Balsamicocreme



30-40min



4 Portionen

Mmmh, diese Suppe sieht schön sahnig aus – ist sie auch, aber sie bleibt trotzdem vegan: Wir verwenden Violife Creamy, um die Kartoffeln und den Knollensellerie schön geschmeidig zu machen und dem aromatischen Zitronenthymian eine gute Basis zu bieten. Zusammen mit knackigen Haselnüssen und der säuerlich-würzigen Balsamicocreme ergeben sich wunderbare Farb- und Geschmackskontraste. An die Löffel, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 kleine Knollensellerie ¹
- 10g Zitronenthymian
- 3 Knoblauchzehen
- 300g Violife Creamy
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 100g blanchierte Haselnusskerne ³
- 2 Pck. Balsamicoreme ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Stabmixer
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 709kcal, Fett 44.2g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 12.8g



1. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Sellerie** jeweils vierteln, mit einem scharfen Messer schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Thymian anbraten

Die **Thymianzweige** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger Hitze 3-4Min. anbraten, dann aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **Tipp:** Die **Thymianzweige** vor dem Anbraten mit etwas Küchengarn zusammenbinden, um sie später einfach aus dem Topf fischen zu können.



3. Suppe ansetzen

Den **Knoblauch** unter das Öl im Topf rühren, die **Kartoffeln**, den **Sellerie**, 1TL Salz und ½TL (weißen) Pfeffer zugeben und alles vermischen. 600ml Wasser, den **Violife Creamy** und die **½ des Brühgewürzes** zufügen. Bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die **Suppe** abgedeckt 12-15Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



4. Nüsse rösten

Die **Thymianblättchen** von den Zweigen zupfen. Die **Nüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, dabei regelmäßig umrühren oder die Pfanne schwenken, damit die **Nüsse** nicht anbrennen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer fein pürieren und ggf. esslöffelweise Wasser zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit mehr **Brühgewürz**, (weißem) Pfeffer und 5EL Essig abschmecken. Die **Suppe** mit der **Balsamicoreme**, den **Haselnüssen**, den **Thymianblättchen** und einer Prise (schwarzem) Pfeffer garnieren und servieren.



6. In Schale geworfen

Kartoffelschalen kann man wegwerfen - oder man macht aus ihnen einen knusprigen Snack: Dafür die Schalen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Öl, Salz und Pfeffer vermischen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C (200°C Umluft) 15-20Min. knusprig backen, zwischendurch einmal wenden. Dieser Snack passt gut zur Suppe, lässt sich aber auch einfach so vernaschen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**