MARLEY SPOON



Sellerie-Apfel-Suppe mit Lauch und Mandeln

serviert mit Knoblauch-Vollkornbrötchen

ca. 40min 6 Portionen

In den Niederlanden ein geschätzter Favorit, zeigt sich Knollensellerie hier von seiner edelsten Seite. Ergänzt durch die dezente Fruchtnote des Apfels, überzeugt dieses sämige Süppchen durch ein harmonisches Zusammenspiel der Aromen. Zitronig-knuspriger Lauch und geröstete Mandeln setzen gelungene Texturakzente, perfekt ergänzt durch würziges Knoblauch-Vollkornbrötchen.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 6 Stangen Lauch
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 kleiner Knollensellerie [1]
- 1 Stück Knollensellerie [1]
- 2 grüne Äpfel
- 4 Vollkornbaguettebrötchen [2,5]
- 75g Rauchmandeln [6]
- 400ml Kochsahne [3]

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Butter [3]
- 3EL körniger Senf [4]
- 1½EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Airfryer
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sesamsamen** (5), **Schalenfrüchte** (6).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse

Nährwertangaben pro Portion
Energie 771kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 19.0g



1. Zutaten vorbereiten

3EL Butter mit **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** bestreuen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen den **grünen Teil von 3 Lauchstangen** abschneiden, längs halbieren und in möglichst feine Streifen schneiden. Mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. **¾ des Brühgewürzes** in 1,5L warmem Wasser auflösen.



2. Lauch frittieren

In einem großen Topf 4EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Lauchstreifen** mit 1½EL Mehl vermengen und im heißen Öl in 2–3Min. goldbraun und knusprig frittieren. Die **Zitronenschale** untermengen und den **Lauch** auf Küchenpapier abtropfen lassen. Der Topf wird weiterverwendet.



3. Gemüse braten

Den **übrigen Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Sellerie** mit einem Messer schälen und in kleine Stücke schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und grob würfeln. In dem Topf 5EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, dann den **Lauch**, **Sellerie** und **Apfel** mit der **restlichen Gewürzmischung** und ½TL Salz in 6–8Min. weich braten.



4. Suppe kochen

Die **Brühe** angießen und die **Suppe** abgedeckt 10–12Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Der **Sellerie** ist durch, wenn er sich bei der Messerprobe leicht vom Messer löst.



5. Brötchen aufbacken

Inzwischen die **Brötchen** diagonal mehrfach ein-, aber nicht durchschneiden. Die mittlerweile weiche Butter mit der **Gewürzmischung** vermengen und in die Schlitze streichen. Im Airfryer bei 180°C in ca. 5Min. goldbraun und knusprig aufbacken. **Tipp:** Wer keinen Airfryer hat, backt das **Brot** im vorgeheizten Backofen bei 180°C (160°C Umluft). Die **Rauchmandeln** grob hacken.



6. Suppe fertigstellen

Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren, dann **300ml Kochsahne** und ggf. etwas mehr Wasser einrühren. Mit 3EL körnigem Senf sowie Pfeffer nach Geschmack würzen. Die **Suppe** vom Herd nehmen und mit **Zitronensaft** abschmecken. Auf tiefe Teller verteilen, mit den **Lauchstreifen** und den **Rauchmandeln** garnieren und mit dem **Knoblauchbrot** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen in Kochbook. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Kochbotin: **030 808 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**