

Staudenselleriesuppe mit Blauschimmelkäse

Für 2 Portionen:

- 500 g Staudensellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 350 ml Gemüsefond
- 150 ml Schlagsahne
- 70 g Blauschimmelkäse (z.B. Saint Agur, Stilton, Roquefort)
- Pfeffer
- 1 Teelöffel glatte Petersilie (gehackt)

Staudensellerie putzen, 4 Blättchen zum Garnieren beiseitelegen.

Sellerie-Stangen waschen, entfädeln und in kleine Würfel schneiden,

Zwiebel würfeln.

Zwei Drittel des Selleries und die Zwiebel in der Butter andünsten. Fond und Sahne dazu gießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15—20 Minuten kochen. Mit dem Schneidstab oder im Mixer fein pürieren. Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, aufkochen lassen.

Restliche Selleriewürfel und den zerkrümelten Käse zugeben (bis auf 1 Ei) und unter Rühren 3 Minuten kochen lassen. Mit Pfeffer würzen.

Mit Petersilie, restlichem Käse und Sellerieblättern garnieren.

Dazu passen Croutons.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Portion 14 g E, 45 g F, 7 g KH = 490 kcal (2045 kJ)