



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Radieschen

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Suppe
- 600 g Knollensellerie
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 roter Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Majoran, fein geschnitten
- 100 g Schmand, 20 % Fett
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 6 Radieschen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Radieschen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

18,3 g Fett 15,1 g Kohlenhydrate 7,3 g Eiweiß 11 g Ballaststoffe 248 kcal Brennwert

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Radieschen: 600 g Knollensellerie schälen und grob würfeln. 1 Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 1 Apfel vierteln, entkernen und grob würfeln.

2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig andünsten. Die Sellerie- und Apfelwürfel zugeben und ebenfalls andünsten.

1 EL Zitronensaft und 1 EL fein geschnittenen Majoran zugeben und mit 1,2 Liter klarer Brühe aus **GEFRO Suppe** aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. 100 g Schmand unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Radieschen putzen und in Stifte schneiden.

Die Suppe in Tellern anrichten und mit den Radieschenstiften bestreuen.