



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Selleriesuppe - Glasfood Fingerfood Partyfood



Einkaufsliste Selleriesuppe :

Sellerieknolle, 1 groß

Kartoffel, 1 große, mehlig kochend

Zwiebeln, 2

Lauchzwiebeln, 3

Olivenöl

Milch, ca. 200 ml

Schmand, 1 Becher

Butter, ca. 50 g

Muskatnuß

Pfeffer

Salz

Zutaten mit anregender Wirkung „[Aphrodisiaka](#)“



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Selleriesuppe

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren
 vegetarisch		 <i>Party food</i>

Vorbereitung:

- Sellerieknolle und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln und Lauchzwiebeln klein schneiden
- Milch erwärmen
- Sellerie- und Kartoffelwürfel ca. 30 min. in Salzwasser kochen

Zubereitung:

- Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen
- Die gekochten Sellerie- und Kartoffelwürfel zufügen,
- warme Milch auffüllen
- ca. 10 min. köcheln lassen
- mit dem Kartoffelstampfer die Würfel zerkleinern
- Butter, Schmand und Lauchzwiebeln zufügen
- mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken
- ggf. die Konsistenz mit Milch bzw. Gemüsebrühe korrigieren

Tipps:

- Statt Olivenöl kann auch Rapsöl verwendet werden.
- Bitte keinen Zauberstab zum Zerkleinern der Kartoffeln verwenden.
- Die Suppe erhält zusätzliche Frische durch geriebene Zitronenschale.
- Als Variante kann die Suppe auch unter Zugabe von Staudensellerie gekocht werden.

Dazu schmeckt

- rustikales Stangenbrot.

Weinempfehlung:

- Trockener Chardonnay