

Knollensellerie-Suppe mit Spinat 4 Personen



100g Kartoffeln,
500g Knollensellerie,
100g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

etwas Butter
800 ml Gemüsebrühe

250 g Spinat

1 Zitrone

50 ml Sahne
Salz & Pfeffer
1 Prise Muskat

und
schälen und fein würfeln.

Mit
anschwitzen und mit
ablöschen.

Ca. 25 Min. köcheln lassen.

waschen und 10 Min. vor Ende der Garzeit zugeben.

Alles pürieren.

davon 4 Scheiben abschneiden, den Rest auspressen
und in die Suppe geben.

in die Suppe rühren, mit

abschmecken.

Suppe in Schälchen füllen und mit den Zitronenscheiben garnieren.