



Grünes Selleriesüppchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



2 EL	Olivenöl	erhitzen
1 Stk.	Lauch	in feine Scheiben schneiden
600 gr.	Selleri	in kleine Stücke schneiden
1 Stk.	Knoblauch-Zehe	gepresst
		alles 5 min. andämpfen
250 gr.	Blattspinat tropfnass	ca. 2 min. mit dämpfen
1 lt.	Gemüsebouillon	dazu giessen, kurz aufkochen, Hitze reduzieren & ca.25 min. leicht köcheln lassen
1 dl.	Weisswein	Dazu giessen & ca. 10 min. weiter köcheln lassen
1 dl.	Halbrahm	Flaumig schlagen & die Suppe damit garnieren