

# Sellerie- Apfelsuppe



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Äpfel  
1 Kartoffel  
1 Zwiebel  
400 g Knollensellerie  
750 ml Brühe  
250 ml Sahne  
200 ml Weißwein  
2 EL Butter  
½ TL Kümmel  
Salz  
Pfeffer  
-  
80 g Bergkäse  
¼ Granatapfel  
1 Hand voll Pistazien

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Gemüse schälen und anschließend zusammen mit den Äpfeln grob würfeln – alles gemeinsam in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
2. Danach mit Brühe aufgießen und eine halbe Stunde abgedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Granatapfelkerne aus der Schale befreien und Pistazien grob hacken.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit Sahne verfeinern und mit dem Stabmixer sämig pürieren.
5. In vorgewärmte Schüsseln verteilen und mit Granatapfelkernen, Pistazien und frisch geriebenem Bergkäse servieren.