



APFEL-SELLERIE SUPPE MIT INGWER UND MINI-TWIST

Zubereitung: 40 Minuten

Zutaten

- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 5 cm grosses Stück Ingwer, gehackt
- Rapsöl zum Anbraten
- 1 mittelgrosser Knollensellerie, in Würfeln
- 1 grosser Apfel, in Würfeln
- 2 Kartoffeln, in Würfeln
- 1 ½ TL Gemüsebouillonpulver
- Kräutersalz
- Kreuzkümmel
- 1 dl Halbrahm
- 1 Packung Kambly Mini-Twist Käse

Garnitur

Micro Greens, Kerne, Cayennepfefferflocken, getrocknete Apfelstücke.

Zubereitung

1. Zwiebeln in Öl andünsten, Knoblauch und Ingwer dazu geben und kurz weiterdünsten.
2. Knollensellerie, Kartoffeln und Apfel hinzufügen, andünsten, Bouillonpulver darüber streuen und mit heissem Wasser ablöschen (so viel, dass alles Gemüse bedeckt ist).
3. Alles rund 20 - 30 Minuten weich köcheln, dabei allenfalls etwas mehr Wasser nachgiessen (je nach Konsistenzwunsch), pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.
4. In Schälchen füllen, einen Klecks Rahm dazu geben, nach Wunsch garnieren und mit Mini-Twist servieren.