Sellerie-Cremesuppe mit Schinken

Zutaten (für 2 Personen):

- 500 g Knollensellerie
- 1 EL Rapsöl
- 600 ml Fleischbrühe
- 4 Scheiben (roh, geräuchert) Schinken
- 25 g Kürbiskerne
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- nach Geschmack: Salz und Pfeffer

Knollensellerie putzen, waschen und würfeln. Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Selleriestücke darin anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit der Brühe ablöschen und bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten leise köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

In der Zwischenzeit den Schinken würfeln und die Kürbiskerne hacken.

Die Suppe pürieren. Milch und Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Schinken und Kürbiskernen bestreuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs
Sendetermin: 06.02.2023
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen