

## **Scharfe Sellerie-Tomatensuppe**

by Andreas - Sonntag, Juni 10, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/scharfe-sellerie-tomatensuppe/>



Man kann die Suppe warm essen, aber kalt schmeckt sie am besten. Die ideale Sommersuppe.

**1 Selleriestaude**

**1 Gemüsezwiebel**

**10 Cocktailtomaten**

**2 rote Chilischoten**

**1 EL Butter**

**¾ L Gemüsebrühe**

**200 gr. Sahne**

**1 EL Zitronensaft**

**Zucker**

## **Pfeffer**

## **Salz**

Die Selleriestaude und die Gemüsezwiebel in große Stücke schneiden und in der Butter in einem großen Topf anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 30 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab mit der Sahne pürieren. Mit dem Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten und die Chilischoten in dünne Scheiben schneiden und zur Suppe geben. Nochmals kurz erwärmen.

Im Kühlschrank abkühlen lassen. Fertig ist die erfrischende Gemüsesuppe.

## **Weitere Empfehlungen:**

### **Asiatische Hühnersuppe mit Pak Choy**

Mittlerweile wird der asiatische Senfkohl Pak Choy auch in Europa immer beliebter. Eine schöne ...

### **Asiatische Rindersuppe mit Zitronengras**

Durch das Zitronengras wird diese Suppe besonders würzig und schmeckt fruchtig. Anstelle des Ch...

### **Gemüse-Fischsuppe mit Garnelen**

Neulich gab es bei mir gebratenen Karpfen mit Schalotten in Weißweinsauce. Übrig blieb der Kop...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station