



S u p p e n

## SELLERIESUPPE MIT QUITTEN

4 - 6 P E R S O N E N



TOPF



VEGETARISCH



PÜRRIERSTAB

### ZUTATEN

2 große mehlig kochende Kartoffeln  
½ kleine Sellerieknolle  
2 kleine Petersilienwurzeln  
½ l Gemüsefond  
½ l Pflanzenmilch  
Salz, Pfeffer

1 Quitte  
1 TL Margarine  
1 TL Ahornsirup  
2 EL Cuisinecreme  
Selleriegrün oder glatte Petersilie zur Deko

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln, Sellerie und Petersilienwurzeln in Stücke schneiden. Im Gemüsefond garen und mit der Pflanzenmilch im Mixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Quitte schälen, entkernen und fein würfeln. In zerlassener Margarine erwärmen und mit Honig leicht karamellisieren.
3. Suppe in vorgewärmte Teller gießen. Mit Cuisinecreme, Quitten und Selleriegrün oder Petersilie verzieren.

