

## Leichte Selleriesuppe

200 g Kartoffeln  
1 Knollensellerie (ca. 500 g)  
100 g Zwiebeln  
1-2 EL Albaöl  
1 L Gemüsebrühe  
250 ml fettarme Milch  
100 g leichtes Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
FrISChe Petersilie



Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Öl andünsten.  
Sellerie und Kartoffeln schälen und klein würfeln, zu den Zwiebeln dazugeben und etwa 5 Min. mitdünsten.  
Die Gemüsebrühe angießen und alles ungefähr 15 Min. zugedeckt köcheln lassen. Milch und Crème fraîche darunterrühren.  
Suppe mit dem Pürierstab pürieren, nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit etwas frischer Petersilie garnieren.