

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Suppen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Nicole Leitner

## Zutaten

400 G Sellerie

1 KLEINE Zwiebel

1 TL Butter

1 EL Mehl

700 ML Wasser

Salz

Pfeffer

1 TL selbstgemachte Suppenwürze

## **Zubereitung**

1. Zwiebel klein schneiden, in Butter anrösten und mit Mehl bestäuben.
2. Klein geschnittenen Sellerie dazugeben und weiterrösten.
3. Mit Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Suppenwürze, Salz und Pfeffer dazugeben und pürieren.
5. Abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Nicole Leitner.