



Sellerie - Apfelsüppchen mit Blauschimmel Käse Crosstini

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schmackig, stimmig, herzhaft, schnell und einfach

Zutaten

- 700 ml Rindfleischbrühe, selbst gekocht oder aus dem Supermarkt
- 250 g Knollensellerie in groben Würfeln
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 200 g säuerlicher Apfel z. B. Boskop, in groben Würfeln
- 100 g Kartoffeln in groben Würfeln
- 1 EL Öl
- 40 g Gorgonzola
- 1 EL Frischkäse
- Etwas Zitronenabrieb
- ½ Becher Crème fraiche
- Etwas kalte Butter
- Pfeffer, Salz, etwas Cayenne Pulver
- ½ Baguette in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blauschimmel Käse Crosstini:

Schritt2

Das Baguette in Scheiben auf einem Backblech unter den Grillstäben von beiden Seiten goldgelb toasten.

Schritt3

Den Gorgonzola mit 2 El Sahne und dem Frischkäse glatt verrühren und mit Cayenne abschmecken.

Schritt4

Auf die Baguettescheiben streichen, erneut 1 - 2 min. unter den Grillstäben überbacken.

Schritt5

Der Sellerie - Apfelsüppchen Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebeln zunächst glasig anschwitzen, Apfel - Sellerie und die Kartoffelwürfel dazu geben. Weitere 2 min. zusammen schwitzen lassen; salzen und pfeffern. Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

Danach mit dem Mixstab pürieren, mit Crème fraiche verkochen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Suppe kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter schaumig „aufmixen“ und die Blauschimmel Käse Crossini dazu reichen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** gebundene suppen, preiswert, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sellerie-apfelsueppchen-mit-blauschimmel-kaese-crosstini/>