

## Selleriesuppe mit Käsecroutons

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/2	Dose	Sellerie in Scheiben (580 g)
30	Gramm	Geschälte Mandeln
1/2	Ltr.	Milch ca.
1/8	Ltr.	Weißwein
1/2		Zitrone den Saft Knoblauchsatz
1	Teel.	Zucker Weißer Pfeffer
4	Scheiben	Toastbrot
1	Pack.	Süße Sahne (100 g)
1		Eigelb
75	Gramm	Geriebener Käse Paprika edelsüß

### Anleitung:

Selleriescheiben mit dem Wasser und den Mandeln im Mixer fein pürieren. Das Selleriemus mit Milch auf 3/4 l auffüllen. Suppe in einen Topf gießen, den Weißwein dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Das Ganze 15 Minuten durchkochen lassen, mit Zitronensaft, Knoblauchsatz, Zucker und Pfeffer mild-würzig abschmecken.

Toastbrot entrinden, rösten und die Scheiben diagonal halbieren. Die Sahne sehr steif schlagen, dann vorsichtig das Eigelb und den Käse unterziehen. Diese Masse auf die Brotstücke streichen. Suppe in feuerfeste Tassen füllen und je zwei Käsecroutons oben auflegen. Unter dem vorgeheizten Grill solange gratinieren, bis die Käse-Sahnemasse zu schmelzen beginnt.

Die Suppe mit einer Spur Paprika bestäuben und sofort servieren.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.