

## ***Staudensellerie*suppe mit Käse**

Bei vielen Rezepten aus dem Mittelmeerraum benötigt man zwei oder drei Stangen Staudensellerie. Doch was macht man, wenn noch Stangen übrig sind? Diese cremige Suppe ist vor allem etwas für Käseliebhaber. Durch den Käse wird die Suppe mit Eiweiß, Calcium und Zink angereichert.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 250 g Kartoffeln
- ▶ 150 g Weichkäse mit Blauschimmel
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ etwas Olivenöl
- ▶ 1/2 l Gemüsebrühe
- ▶ 150 g Staudensellerie
- ▶ 2 EL Petersilie
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Etwas Vollmilch und trockener Weißwein



### **Zubereitung:**

- ▶ Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
- ▶ Den Käse würfeln.
- ▶ Die Zwiebel hacken.
- ▶ Die Staudensellerie in Scheiben schneiden.
- ▶ Petersilie fein hacken.
- ▶ Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
- ▶ Die Kartoffel und die Sellerie dazugeben.
- ▶ Mit der Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen.
- ▶ Die Käsewürfel in die Suppe geben.
- ▶ Mit dem Passierstab die Suppe cremig passieren.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Etwas Milch und Weißwein unterrühren.
- ▶ Vor dem Servieren die Petersilie darüberstreuen.