

# SELLERIE APFEL BRAEBURN CURRY



## Rezept für 4 Portionen

150 g	Bio Knollensellerie, geschält und gewürfelt
4	dünne Scheiben Knollensellerie, im Backofen getrocknet
1	Bio Zwiebel, gewürfelt
20 g	Ingwer frisch, gehackt
2 EL	Öl
1 TL	Curry Paste gelb
1 Msp.	Safran
250 ml	Gemüsebouillon
1	Bio Apfel Braeburn
1 EL	Zitronensaft
2 Scheiben	Toastbrot
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Milchschaum als Topping
1	Micro Leaves Erbsen

Zwiebel und Ingwer in etwas Öl andünsten. Jetzt Sellerie, Currypaste und Safran begeben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und 30 Min. auf kleiner Flamme kochen. Apfel schälen, entkernen, in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Toast in Wasser einweichen. Kurz vor Garzeitende den Toast ausdrücken und mit der Hälfte der Apfelschnitze zur Suppe geben und pürieren.

Etwas Öl erhitzen und die restlichen Apfelschnitze ausbraten. Jetzt die Suppe abschmecken, mit Rahm verfeinern und mit gebratenen Apfelschnitzen, Micro Leaves Erbsen und getrockneten Selleriechips anrichten.