

# REZEPT DER WOCHE

KW 46 10.11. – 16.11.2025

## Sellerie-Birnen-Suppe (für 2 Personen)



### Das brauchen Sie:

1	<a href="#">Knolle Sellerie</a>	(Art.Nr. 310)
2	<a href="#">Möhren</a>	(Art.Nr. 300)
3	<a href="#">Zwiebeln</a>	(Art.Nr. 400)
3	<a href="#">Kartoffeln</a>	(Art.Nr. 500)
1	<a href="#">Birne</a>	(Art.Nr. 1029)
1/5 Fl.	<a href="#">Weißwein</a>	(Art.Nr. 12200)
1 l	<a href="#">Haferdrink</a>	(Art.Nr. 14102)
100 g	<a href="#">(vegane) Butter</a>	(Art.Nr. 14288 od. 2340)
	<a href="#">Walnussbruch als Topping</a>	(Art.Nr. 5445)

### Und so geht's:

Alles Gemüse schälen und schneiden. Dann in einem breiten Topf alles, bis auf die Birne, anschwitzen. Sobald das Gemüse glasig wird mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Wenn es langsam wieder das braten anfängt eine gute Prise Salz hinzufügen und unter Rühren noch einige Minuten anschwitzen.

Dann mit Hafermilch auffüllen und die Birne hinzufügen. Mit Deckel etwa 15 Minuten garen lassen. 5 Minuten vor Ende die (vegane) Butter hinzufügen. Am besten die Suppe im Standmixer mixen, es funktioniert aber auch per Stabmixer im Topf.

Für das Suppentopping: Walnüsse mit etwas Sesamöl, Salz und Zucker mit nicht zu viel Hitze unter gelegentlichem Bewegen anbraten. Wenn der Zucker karamellisiert ist, sind sie fertig.

**Tipp:** Dazu passt geröstetes Brot.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**