

Sellerie-Blauschimmelkäse-Suppe

(für 4 Personen als Vorspeise)

Zutaten

- 1 mittelgroße Sellerieknolle
- 1 kleine Zwiebel
- 100g Blauschimmelkäse
- Pfeffer
- Evtl. Salz (Blauschimmelkäse ist schon sehr salzig)
- Petersilie

Zubereitung

1. Sellerie in kleine Stücke schneiden
2. Zwiebel hacken
3. Zwiebel und Sellerie kurz andünsten
4. Mit Wasser ablöschen, so dass Sellerie knapp bedeckt ist
5. Sellerie für ca. 10min weich kochen
6. Suppe gut durchpürieren
7. Blauschimmelkäse hinzugeben und nochmal gut durchpürieren
8. Mit Pfeffer abschmecken, evtl. noch etwas Salz hinzugeben
9. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren