

Rezept der Woche

## Sellerie-Spinat-Suppe



200 g Staudensellerie 200 g Karotten 3 große Kartoffeln	klein schneiden, in einen Topf geben und mit
500 ml Wasser 1 TL (selbstgemachte) Gemüsebrühe	auffüllen. Ca. 20 Minuten kochen.
Spinat	grob hacken und hinzufügen. Mit
etwas Salz und Pfeffer Kräutern nach Belieben (z.B. Schnittlauch)	Würzen und weitere 10 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit
1 kleine Zwiebel Handvoll Schinkenwürfel	in einer Pfanne anbraten.
Sahne	Zur Suppe hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Sofort anrichten, die Zwiebeln und Schinkenwürfel über die Suppe geben und zusammen mit etwas Brot genießen.

Fertig! Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)