

## Selleriecreme mit Walnüssen

### Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Sellerieknolle  
2 Zwiebeln  
2 säuerliche Äpfel  
1 ½ L Gemüsebrühe  
Butter  
Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
evtl. Petersilie  
200 g Wallnüsse

### Zubereitung:

Sellerieknolle schälen in grobe Stücke schneiden, einige Blätter in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und mit den Äpfeln in Würfel schneiden. Mit der Hälfte der Nüsse in einem Topf in Butter andünsten.

Restliches Gemüse zugeben und mit Brühe ablöschen.

Suppe 20 – 30 Min. garen und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Suppe pürieren, aufkochen, etwas Sahne zum Verfeinern zugeben und nochmals abschmecken.

Restliche Nüsse karamellisieren.

Suppe in Tassen füllen und die Nüsse darauf verteilen.

Mit gehackter Petersilie oder Blattgrün der Sellerie bestreut servieren.