



## SELLERIE-SUPPE MIT GOLDSTERN

### Zutaten;

500 gr Knollensellerie  
1 EL Butter  
1 TL Zucker  
6 dl Gemüsebouillon  
2 Spritzer Zitronensaft  
2 dl Vollrahm  
Pfeffer und Salz zum Abschmecken  
1/2 Blätterteig, ausgewallt  
essbarer Goldstaub



### Zubereitung;

Die Schale des Sellerie's abschneiden und in gleich mässige Würfel schneiden. In einer hohen Pfanne die Butter erwärmen und den Sellerie mit dem Zucker zugeben, 5 min anrösten. Die Bouillon hineingeben und zugedeckt weich köcheln. Danach samtig pürieren, zurück in die Pfanne und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu dickflüssig ist noch etwas Wasser zugeben. Für die Sterne; den Backofen auf 220 Grad vorheizen, vom Teig 8 Sterne ausstechen und aufs Blech geben. Mit Eiweiss bestreichen und etwas Goldstaub darüberstreuen. Nun im Ofen aufplustern lassen und eine goldfarbige Note annehmen lassen. Anrichten; Die Suppe in vorgewärmte Teller geben und die Sterne auf die Suppe legen und sofort servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Pelinda K.*

Eat, letters and deco

