

Zitronen-Kräuter-Süppchen

Zitronen-Kräuter-Süppchen

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Menu: [16.5.2018](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten (für 6 Personen)

- 45g Butter
- 300g Sellerie fein geschnitten
- 15g gehackter Knoblauch
- 60g Mehl
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 3dl Rahm
- Zwei Kaffeelöffel gehackte Kräuter wie Petersilie, Dill und Schnittlauch
- 1.5dl Zitronensaft (Zitronen u/o Konzentrat)

Zubereitung

1. Sellerie fein schneiden oder noch besser raffeln
2. Sellerie mit Butter, Knoblauch (Knoblauchpresse) und Mehl andünsten
3. Mit Bouillon auffüllen und Zutaten kochen lassen
4. Bevor diese ganz durch sind, gut mixen
5. Danach nochmals ca. 3-6 ' aufkochen lassen
6. Gewürze und Zitronensaft dazugeben
7. Mit Schnittlauch und Dill dekorieren

Dazu: leichter Rosé oder Weisswein