



Rezept für KW 17-03

Staudensellerie- Limettensuppe mit Kressebrötchen

für die Suppe:

- 1 Staudensellerie
- ca. 250 g geschälte Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Zwiebeln
- 1 Limette (ersatzweise Zitrone)
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- ca. 1 L Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- Meersalz
- Pfeffer

für die Kressebrötchen:

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 3/4 TL Meersalz
- 3 EL Olivenöl
- 175 g Schmand
- 1 Schale Kresse
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Ei

Selleriestangen putzen, waschen, trocken tupfen und grob würfeln, die Blätter bis zum Servieren in kaltes Wasser legen. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln pellen, halbieren und ebenfalls würfeln. Von einer halben Limette die Schale fein abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Sellerie- und Kartoffelwürfel hinzufügen und bei schwacher Hitze 5 Min. dünsten. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Suppenansatz mit der Gemüsebrühe und 1-2 EL Limettensaft auffüllen, die Suppe 30 Min. bei schwacher Hitze offen kochen lassen. Dann die Sahne dazugeben und weitere 5 Min. schwach kochen lassen. Die Suppe mit dem Schneidstab oder im einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen. Zum Servieren mit Sellerieblättchen und Limettenschale garnieren.

Für die Kressebrötchen

Mehl mit Backpulver, Salz, Öl und Schmand zu einem glatten Teig verkneten. Die Kresse vom Beet schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken, in etwas Olivenöl andünsten. Erkalten lassen und danach mit der Kresse unter den Teig kneten. Den Teig auf etwas Mehl fingerdick ausrollen. Runde Plätzchen (ca. 5 cm) ausstechen. Das Ei verschlagen und die Brötchen damit bestreichen. Im Backofen bei 200 Grad 15-20 Min. goldbraun backen. Die Kressebrötchen zur Suppe servieren!