

## **Suppe von Knollensellerie und Rucola**

Zubereitungszeit: 40 Minuten

### Zutaten für 2 Personen:

1/2 Liter Gemüsefond, aus gekörnter Brühe  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
500 g Knollensellerie  
2 Hand voll Rucola  
Zitrone  
2 EL Rosa Beeren

### Zubereitung:

Einen mittelgroßen Topf, bodenbedeckt mit Gemüsefond aufkochen. Schalotten und Knoblauch schälen, dem Gemüsefond zugeben und kurz einkochen lassen. Knollensellerie schälen, in grobe Stücke schneiden, dem Gemüsefond begeben und Suppenansatz bei mittlerer Hitze wenige Minuten mit garen. Mit verbleibendem Gemüsefond aufgießen, einmal aufkochen, sowie mit Meersalz und Pfeffer würzen. Hitze auf geringe Stufe reduzieren und Suppe etwa 20 Minuten lang köcheln lassen. Rucola unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und nach Ablauf der 20 Minuten der Suppe zugeben. Kurz ziehen lassen, bis die Blätter in sich zusammenfallen und Suppe schließlich fein pürieren. Nach Geschmack erneut mit Meersalz und Pfeffer würzen, sowie mit wenig Zitronensaft abschmecken. Suppe gleichermaßen auf Bowls, oder tiefen Tellern verteilen, sowie mit rosa Beeren bestreuen.