

Zutaten für 4 Personen:

1/2 Zwiebel
200g Knollensellerie
600ml heißes Wasser
5 EL (leicht gehäuft) Dinkelcreme Suppe Pulver (Sonnentor*)
50ml Weißwein
2EL Butter
1/2TL Zimt
Salz, Pfeffer,
außerdem
etwas Sauerrahm
ein paar Granatapfelkerne (alternativ: Preiselbeer Marmelade)
Kresse

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Sellerie (ca 5 bis 10mm) in kleine Stücke schneiden.
2. Dann die Butter in dem Topf schmelzen, die Zwiebel etwas anrösten, danach die Sellerie dazugeben.
3. Alles sehr heiß werden lassen, mit dem Wein ablöschen und köcheln lassen bis dieser verdunstet ist.
4. Das Dinkelcreme Suppenpulver über die Sellerie Mischung geben und gut umrühren, sodass sich das Pulver gleichmäßig verteilt hat.
5. Nun das heiße Wasser dazugeben und die Suppe ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Immer wieder umrühren. (in der Zwischenzeit kannst du die Granatapfelkerne herauslösen)
6. Dann alles pürieren, ggf. etwas Wasser dazu geben, wenn die Konsistenz der Suppe zu dickflüssig ist, und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.
7. Die Suppe auf Teller aufteilen, und mit je einem Teelöffel Sauerrahm, ein paar Granatapfelkernen und Kresse dekorieren. Und fertig ist deine Festliche Dinkelcreme Suppe :)

