



KNOLLESELLERIESUPPE MIT APFEL UND CHORIZO und Kräuterschmand

ADD-ON



Knollensellerie



Schmand



Chorizo



Zwiebel



Hühnerbrühe



Apfel



Petersilie



Schnittlauch



Knoblauch

25 Minuten

Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel**, **1 Pürierstab** und **1 kleine Pfanne**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Zwiebel abziehen und fein hacken.
Knollensellerie schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
Knoblauch abziehen und fein hacken.
Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und **Apfel** in feine Würfel schneiden.



2 SUPPE KOCHEN

In einem großen Topf 1 EL **Öl*** erhitzen und gehackte **Zwiebel**, **Knoblauch**, **Knollensellerie** und die **Hälfte** der **Apfelwürfel** 2 – 3 Min. anschwitzen. **Gemüse** mit 500 ml **Wasser*** und **Hühnerbrühpulver** ablöschen und ca. 15 – 20 Min. weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



3 DIP VERRÜHREN

Petersilie fein hacken und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. In einer kleinen Schüssel die Hälfte des **Schmands** mit den **Kräutern** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 CHORIZO BRATEN

Chorizo in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne 1 EL **Öl*** erhitzen und **Chorizo**- und restliche **Apfelwürfel** bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten.



5 SUPPE PÜRIEREN

Restlichen **Schmand** zur **Suppe** geben und **Suppe** im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Selleriesuppe in Schüsseln füllen, mit **Chorizo** und **Apfel** toppen und mit einem Klecks **Kräuterschmand** genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Knollensellerie ³⁾ NL	1
Schmand ⁵⁾	150 g
Chorizo ⁵⁾ ¹⁰⁾	60 g
Zwiebel DE	1
Hühnerbrühe	8 g
Apfel DE	1
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Knoblauch ES	1
Öl* für Schritt 2 und 4	je 1 EL
Wasser* für Schritt 2	500 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.
🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	281 kJ/67 kcal	1960 kJ/469 kcal
Fett	4,03 g	28,16 g
– davon ges. Fettsäuren	0,83 g	5,79 g
Kohlenhydrate	3,62 g	25,26 g
– davon Zucker	3,05 g	21,32 g
Eiweiß	1,74 g	12,18 g
Salz	0,265 g	1,853 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

³⁾ Sellerie ⁵⁾ Milch ¹⁰⁾ Sojabohnen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at