

Selleriecremesuppe

Zutaten

1 Sellerieknolle, *sehr groß*

ca. 1500 ml Gemüsebrühe

200 ml cremige Kokosnussmilch

1 große Zwiebel

1 EL Kokosöl

ein halbdäumengroßes Stück Ingwer

Saft einer 1/2 Zitrone

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer, *weiß, gemahlen*

etwas gehackte Petersilie, *frisch, zum Bestreuen*

Zubereitung

Die Zwiebel würfelig schneiden und im Kokosöl anrösten, mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen. Sellerie schälen und eher kleinwürfelig schneiden, dazugeben - genauso wie die gehackten Knoblauchzehen, der geschälte und gehackte Ingwer und Pfeffer. Die Suppe köcheln lassen bis der Sellerie weich ist, in einem Standmixer gemeinsam mit der Kokosmilch sehr fein pürieren. Zitronensaft begeben, nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.