

Sellerie – Rüeblli – Suppe mit Orange und Speck-Nuss Mix

1 grosse Zwiebel im Kokosfett dämpfen

300 gr. Sellerie , 300 gr Rüeblli, 150 gr Kartoffeln fein schneiden
im Dampfkochtopf 10 Minuten

mit dem Gemüsewasser zu den Zwiebeln geben und pürieren,
ca. 1 Liter heisses Wasser nach Bedarf zugeben

1 Orange Schale, 2 Orangen Saft dazugeben Speckwürfeli anbraten, Sonnenblumen-,
Kürbis-Kerne und Baumnüsse
dazugeben und rösten

ev. mit Pfeffer nachwürzen

