Staudenselleriesuppe mit Birnenspalten

Für 4 Personen

Suppe:
5 Stangen Staudensellerie
1 mehligkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Birnenspalten
1-2 Birnen
1 EL Butter
2 TL Zucker

ausserdem Butter zum Andünsten

Für die Suppe den Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffel schälen, waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Sellerie und Kartoffel zufügen. Unter Rühren etwa 5 Minuten mitdünsten. Brühe und Sahne zufügen. Mit Salz und Pfetter würzen. Zugedeckt 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
Für die Birnenspalten die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Birnenspalten dann von beiden Seiten anbraten. Zucker darüber streuen, etwas karamelisieren lassen, dann vom Herd nehmen.
Die Suppe fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Birnenspallen garniert servieren.

Tipp: Ein wenig Gorgonzola·Käse verleiht der Suppe eine würzige Note. Den Käse zerbröckeln und in der Suppe schmelzen lassen,