

## Sellerie-Creme-Suppe

### Zutaten für 2 Portionen

1 kleine Zwiebel  
180 g Knollensellerie  
1 große Kartoffel  
1 EL Butter  
1 TL Gemüsebrühe  
60 ml Sahne  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
2 EL Kerbel, frisch gehackt  
2 EL Schnittlauch, frisch gehackt

Zwiebel fein hacken. Sellerie und die Kartoffel schälen, waschen und grob würfeln. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Gemüsewürfel dünsten. Mit 180 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Brühe dazugeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Die Suppe pürieren und die Hälfte der Sahne einrühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Eigelb mit der restlichen Sahne verquirlen und in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter unterrühren (etwas davon zum Garnieren zur Seite legen). Die Suppe mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.

### Leseprobe aus:



### KÖSTLICH ESSEN OHNE FRUCTOSE

Thilo Schleip, Isabella Kedzierski  
Trias Verlag  
ISBN: 978-3830433262  
160 Seiten, 17,95 EUR

 [Bestellen](#)

---

Die Rezeptvorschläge sind geeignet zur Verwendung bei intestinaler Fructose-Intoleranz (Fructose-Malabsorption), da sie wenig oder keine Fructose enthalten. Sie sind nicht geeignet bei der extrem seltenen hereditären Fructose-Intoleranz. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Trias Verlags, MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist verboten. Keine Haftung.

**Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>**

### **Gefunden unter:**

**[http://www.laktonova.de/deutsch/info\\_service/rezepte/selleriecreme-suppe\\_bei\\_fructoseintoleranz.html](http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/rezepte/selleriecreme-suppe_bei_fructoseintoleranz.html)**