



## Genuss-Rezept

### Sellerie-Suppe mit feinem Putenschinken

#### Zutaten für 2 Personen

200 g	Gutfried Puten-Coppa
500 g	Knollensellerie
1	Zwiebel
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 kleines Bund	Basilikum
1 Liter	Gemüsebrühe (Instant)
5 EL	natives Olivenöl
125 ml	Süße Sahne
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Knollensellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und in sehr feine Würfel schneiden, Putenschinken klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Basilikum waschen, trockenschleudern, die Blätter von den Stielen zupfen und klein rupfen.

In einem Suppentopf Zwiebelwürfel mit den Frühlingszwiebelringen in 3 EL Olivenöl anschwitzen. Selleriewürfel dazugeben und ca. 8 Minuten dünsten. Mit heißer Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt weich köcheln. Dann Sahne unterrühren, Basilikum dazugeben und weitere 2 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Putenschinken in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl kross braten. Die Suppe in tiefe Teller geben, mit den krossen Putenwürfeln und einigen Basilikumblättchen garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Pro Portion:** 1329 kJ / 318 kcal, 15 g Eiweiß, 9 g Kohlenhydrate, 25 g Fett