Zellerkrémleves

- előkészület: 15 perc
- főzés: 50 perc

hozzávalók 4 főre

- 250 g zeller
- 1 közepes sárgarépa
- 1 kis fej hagyma
- 1 l csirke alaplé
- 1/2 pohár tejföl (90 g)
- só, bors
- szerecsendió
- frissen reszelt parmezán sajt
- kruton

elkészítés

1. A zellert és a sárgarépát meghámozzuk, felszeleteljük (zellert hosszúkás darabokra, a sárgarépát karikákra). A felaprított hagymát kis olajon üvegesre pároljuk, ekkor hozzáadjuk a zöldségeket és közepes lángon néhány perc alatt megpirítjuk, majd felöntjük a csirkealaplével. Sóval, borssal és frissen reszelt szerecsendióval ízesítjük. Addig gyöngyöztetjük, míg a zöldségek megpuhulnak. (Az elforrt alaplé vízzel pótolható, amennyiben szükséges.)
2. Míg a zöldségek főnek, a krutont pont el tudjuk készíteni: ehhez megszikkadt fehérkenyér belsejét felkockázzuk, és egy nagyobb, olajjal kikent serpenyőben közepes lángon megpirítjuk.
3. A megfőtt zeller-és sárgarépaszeleteket turmixgépbe tesszük, és a tejföllel elvegyítve pépesítjük, folyamatosan adagoljuk hozzá a levest. Az egészet visszaöntjük az edénybe, és összeforraljuk.
4. Frissen reszelt parmezán sajttal és a krutonnal felszolgálva kiváló vacsora.