



Selleriecremesuppe

Zutaten (für 10 Portionen)		Menge
658683	Helle Soße, kalorienreduziert (OFS)	120 g
	Trinkwasser	1500 ml
	Milch, 1,5 %	300 g
353472	Goldhuhn Hühnerkraftbouillon, (OFS)	5 g
	Sellerie gegart	350 g

Zubereitung:

Das Soßenpulver mit der Milch anrühren, in das kochende Wasser einrühren und unter mehrmaligem Umrühren bei schwacher Hitze ca. 2-3 Minuten kochen. Sellerie und Goldhuhn dazugeben, aufkochen und mit dem Mixstab pürieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	258 kJ / 62 kcal
Eiweiß	4,13 g
Fett	1,32 g
Kohlenhydrate	7,98 g
BE	0,50