



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **25 perc**



**Répási Eszter**

## ZELLERES ALMAKRÉMLEVES

A zeller erőteljes íze miatt egy igen megosztó zöldség, sokan nem szeretik. Éppen az erőteljes íze miatt használhatjuk ételünk ízesítésére, ezáltal pedig csökkenthetjük a hozzáadott só mennyiségét.

### HOZZÁVALÓK

7 db alma  
1 db zeller  
800 ml víz

ízlés szerint vegamix  
150 ml natúr joghurt  
2 ek olíva olaj  
ízlés szerint só  
(zöldfűszerekkel

helyettesíthető)  
ízlés szerint zellerzöld  
ízlés szerint  
szerecsendió  
1 marék dió

### ALLERGÉNEK

Gluténmentes  
Laktózt tartalmaz  
Tojásmentes

- 1 Az almát és a zellert megmossuk, majd meghámozzuk és felkockázzuk.
- 2 Egy lábasban felforrósítjuk az olíva olajat, majd megpirítjuk rajta az almát és a zellert.
- 3 Felöntjük a vízzel és ízesítjük a vegamixxel, a sóval, a zellerzölddel és a szerecsendióval.
- 4 Puhára főzzük a zellert és az almát.
- 5 Amikor megpuhultak levesszük a tűzről és egy botmixerrel pürésítjük.
- 6 Visszatesszük a tűzre és elkeverjük benne a joghurtot.
- 7 Ha túl sűrű, akkor még kevés vízzel felhígítjuk.
- 8 A diót egy serpenyőben szárazon megpirítjuk.
- 9 A levest forrón, a dióval megszórva tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

