

Wieslhofs Adventskalender 17. Dezember 2018

Unser Weihnachtsmenü:

Heute das Süppchen: Selleriecremesüppchen mit  
Sesam Blätterteiggrissini

Knollensellerie in große Stücke schneiden mit  
Zwiebel mitdünsten. 2 geschnittene rohe  
Kartoffel dazugeben mit Gemüsefonds  
aufgießen, 30 Minuten köcheln, dann mit dem  
Mixstab pürieren und mit flüssiger Sahne  
verfeinern. Den Blätterteig ausrollen mit Sesam  
bestreuen und dann den Teig mit dem  
Krapfenradl in Grissini schneiden bei 180 Grad 10  
Minuten backen, dann abkühlen lassen und mit  
ev. mit dünn geschnittenen Speck ummanteln!

Gutes Gelingen wünscht Isidor