

Für Leib...

Weißes Selleriecremesüppchen ...Mit süßem Mandelsahnehäubchen

(für 4-6 Personen)

1 Zwiebel würfeln und in einen hohen Topf in Öl anschwitzen.

Einen Sellerie putzen und grob würfeln, zu der Zwiebel geben und ebenso anschwitzen.

Mit ca. 1- 1 ¼ Liter Gemüsebrühe auffüllen und garkochen.

Einen Becher Sahne steif schlagen.

1 Beutel gehobelte Mandeln in einer Pfanne braun rösten ohne Fett.

Die Suppe pürieren, etwas Sahne dazugeben und abschmecken mit Salz, Muskat und Pfeffer.



...und Seele!

Wir zünden zwei Kerzen jetzt am Adventskranz an.
Und die beiden Kerzen sagen's allen dann:
Lasst uns alle hoffen hier und überall,
hoffen voll Vertrauen auf das Kind im Stall.