# Peanut Soup
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

1 Stange Sellerie, 1 mittelgroße Zwiebel, 4 Esslöffel Butter, 1,5 Esslöffel Mehl, 750 ml Hühnerbrühe, 125 gr Erdnußbutter (-creme), 2 Esslöffel Zitronensaft, 2 Esslöffel ungesalzene Erdnüsse.

**Die Vorbereitungen:**

Den Sellerie waschen und von den harten Fasern befreien, Zwiebel schälen und beides in feine Würfel schneiden. Die Erdnüsse grob hacken.

**Die Zubereitung:**

Die Butter in einem breiten Topf zerlassen und die Zwiebel- und Selleriewürfel darin rund 3 Minuten anbraten. Das Mehl darüberstreuen und kurz mit angehen lassen, anschließend nach und nach die Brühe zugeben. Die Erdnußbutter (auch wenn sie in Deutschland nicht unter diesem Namen verkauft werden darf) zugeben und unter regelmäßigem Rühren 10 Minuten köcheln. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und abschmecken und mit den gehackten Erdnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!