



# Zelleres gesztenyeleves ánizsos ropogóssal

⌚ 40–50 Perc 

## Elkészítés

- 1 Törjük össze villával a gesztenyét.
- 2 Hámozzuk meg a zellert, majd vágjuk kis méretű kockákra.
- 3 Dinszteljük meg vajban a hagymát és a zellert, majd fehérborral engedjük fel.
- 4 Adjuk hozzá a gesztenyét, öntsük bele az alaplé és addig főzzük, amíg a zeller meg nem puhul.
- 5 Keverjük bele a tejszínt és fűszerezzük édesköménnyel és botmixerrel alaposan pürésítsük. Végül ízesítsük sóval és cayenne borssal.
- 6 Melegítsük elő a sütet 190 °C-ra. Nyújtsuk ki a leveles tésztát és vágjuk másfél centiméter széles csíkokra, vagy kiszűrőforma segítségével szaggassuk ki.
- 7 Ezután helyezzük sütőpapírral bélelt tepsibe, kenjük meg felvert tojással és szórjuk meg ánizzsal.
- 8 Süssük az előmelegített sütőben 190 °C-on 12 percig.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Hagyma
300 g	Gesztenye (előfőzött)
1 db	Zellergumó
125 ml	Fehérbor
750 ml	Zöldségalaplé szűrve
500 ml	Zsíros tejszín
3 ek.	Vaj
1 csipet	♦ Chili Cayenne, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Az ánizsos süteményekhez

1 db	Leveles tészta (bolti)
1 db	Tojás
1 ek.	♦ Ánizs, egész

