



Selleriesuppe mit Trüffelöl

⌚ 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2 Sellerieknollen und Kartoffeln ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Zwiebel in einer Pfanne glasig dünsten und die Sellerie- und Kartoffelwürfel hinzugeben und anbraten.
- 4 Mit Weißwein ablöschen und anschließend mit der Gemüsesuppe aufgießen. Etwas salzen und das Gemüse für etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- 5 Wenn das Gemüse weich ist, alles gut pürieren. Schlagobers und Milch unterrühren sowie mit Trüffelöl, einer Prise Muskatnuss und etwas Pfeffer abschmecken.

TIPP: Als Topping eignen sich ein Löffel Sauerrahm oder Crème Fraîche, geröstete Walnüsse und frisch gehackte Kräuter.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Knollensellerie
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Kartoffeln
3 EL	Trüffelöl
1 l	Gemüsesuppe, klar
100 ml	Weißwein
200 ml	Schlagobers
500 ml	Milch
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

