



Selleriesuppe mit Trüffelsalz

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel schälen und fein schneiden.
- 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. Mit Trüffelsalz würzen, einer Prise Muskatnuss und etwas Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 6 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel
500 g	Knollensellerie
200 g	Kartoffeln
100 ml	Weißwein
1 l	Gemüsesuppe, klar
200 ml	Schlagobers
500 ml	Milch
1 Prise	◆ Muskatnuss gemahlen
1 Prise	◆ Pfeffer bunt ganz
	◆ Meersalz mit Steinpilzen und natürlichem Trüffelaroma

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

