

Selleriesuppe mit Trüffelsalz

30—35 Min

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

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.

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