



# Selleriesuppe mit Trüffelsalz

⌚ 30–35 Min    

## Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel schälen und fein schneiden.
- 2 Sellerieknoten 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.

