

Kartoffel-Sellerie Suppe (2 Personen)

150 gr	Knollensellerie
150 gr	mehligkochenden Kartoffeln
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
½ L	Gemüsefond (Glas)
2 dl	Rahm
Salz	
Pfeffer	
2 EL	Trüffelöl
20gr	Trüffel (Schwarz oder Weiss)

ZUBEREITUNG

1. Knollensellerie und mehligkochende Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden.
2. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und klein würfeln.
3. 2 EL Rapsöl im Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln und Sellerie darin 3 Min. andünsten.
4. Mit Gemüsefond und Rahm ablöschen, einmal aufkochen, dann 15–20 Minuten bei milder Hitze köcheln.
5. Pürieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.
6. Die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und mit schwarzen Trüffeln, fein gehobelt, anrichten.

DAZU PASST

- Weissbrot