



Selleriesuppe mit Sommertrüffel

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knollensellerie	1 St.
Öl	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	20 g
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Baguette	1 St.
Butter	2 EL
Schlagsahne	200 ml
Sommertrüffel	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. Sellerie waschen, schälen und würfeln.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Sellerie darin ca. 2 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, kurz aufkochen lassen und Brühe dazugießen. Salzen, pfeffern und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 15–20 Min. köcheln.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Baguette in Scheiben schneiden.
4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Knoblauch zugeben und Baguettescheiben ca. 2 Min. von jeder Seite goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.
5. Sahne in den Topf geben und Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf Teller verteilen, Trüffel und Petersilie darüberstreuen und mit geröstetem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	17 g