

## Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl



Fotohinweis: Ölmühle Brändle / Wirths PR

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Kartoffeln  
100 g Lauch  
60 g Knollensellerie  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
2 EL vita-Traubenkernöl  
600 ml Gemüsebrühe oder Gemüsefond  
0,2 l Schlagsahne  
4 EL vita-Trüffelöl  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Kerbelblättchen zum Garnieren

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch putzen und waschen, die äußeren Blätter entfernen und in Ringe schneiden. Die Sellerieknolle schälen und würfeln. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Gemüse in Traubenkernöl anrösten, anschließend die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und 25 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, das Trüffelöl zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Schlagsahne unterheben, die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und nochmals abschmecken. Mit Kerbelblättchen garniert servieren.

Pro Person: 365 kcal (1528 kJ), 4,3 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 16,0 g Kohlenhydrate

[zurück zur Übersicht](#)