

Selleriesuppe mit Pilzen und Nüssen

4-Personen

Zutaten:

- 5 - dl Gemüsebouillon
- 5 - dl Milch
- 1 - Zwiebel, fein gehackt
- 600 - gr Knollensellerie, klein geschnitten
- 1 - Kartoffel, geschält und klein geschnitten
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer
- 2 - dl Vollrahm (flaumig geschlagen)

Einlage:

- 125 - gr Champignons (in Scheiben geschnitten)
- 125 - gr Austernpilze (zerkleinert)
- etwas - Butter zum Braten
- etwas - Salz
- 40 - gr Haselnüsse, fein gehackt
- 1 - EL Oregano, fein gehackt
- 1 - Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 - EL glattblättrige Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Für die Suppe Bouillon und Milch aufkochen. Zwiebeln, Sellerie und Kartoffel begeben, würzen, zugedeckt 30-40 Minuten weich kochen.

Suppe pürieren und in die Pfanne zurückgeben.

Für die Einlage Pilze portionenweise in Butter braten, salzen, warm stellen.
Nüsse in derselben Pfanne in wenig Butter rösten. Knoblauch und Kräuter zugeben, kurz mitdämpfen, zu den Pilzen mischen.

Die Hälfte des Rahms unter die Suppe mischen. Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten.
Pilzmischung und restlichen Rahm darauf geben.

Sofort servieren