

Selleriesuppe mit Kräuterseitlingen

(ca. 4 Personen)

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Knollensellerie, in kleine Stücke schneiden
- 100 g Kartoffeln, in kleine Stücke schneiden
- 150 g Kräuterseitlinge
- Sonnenblumenöl
- 800 g Wasser
- etwas Gemüsebrühe (ja nach Geschmack)
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch, in Röllchen
- 200 g Sahne
- 20 g Sherry

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Kartoffeln und 50 g Pilze in etwas Öl andünsten. Wasser, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 20 Min. kochen lassen. In dieser Zeit 100 g Pilze in sehr dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne auf dem Herd in etwas Öl braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Schnittlauchröllchen mischen. Sahne und Sherry zur Suppe dazugeben, pürieren und abschmecken. Dann mit den angebratenen Pilzen garnieren.

(Elke)