



Möhre-Sellerie-Suppe

mit Kräuterseitlingen



Zutaten für 2 Personen:

- Suppe** Öl in einen tiefen Topf geben und darin die gehackte Zwiebel mit Kurkuma anschwitzen. Sellerie halbieren und schälen. Möhren und Sellerie waschen, kleinschneiden und in den Topf geben.
- 400 g Möhre
3 Kartoffeln vfk.
1 Zwiebel
1/2 Sellerie (ca. 300 g)
1 TL Kurkuma
1 Hafer Cuisine
(oder normale Schlagsahne)
Olivenöl
1 - 1,5 L Gemüsebrühe
- Mit der Brühe ablöschen, bis das Gemüse vollständig von der Brühe bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann pürieren und mit Sahne verfeinern.
- Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, um die Pilze darin anzubraten bis sie braun sind. Mit Pfeffer würzen.**
- Außerdem** Suppe in tiefe Teller geben, Pilze hineingeben und mit frisch gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan garnieren.
- Pfeffer
100 g Parmesan
1 EL Butter
1 Bd. Petersilie
300 g Kräuterseitlinge
Salz