

Staudenselleriesuppe Champignon de Luxe

Zutaten:

1 EL	Butter
30 g	Zwiebel
70 g	rohe Kartoffeln
150 g	Staudensellerie
1	mittelgroße Zucchini
1/4 l	Sahne
1/4 l	Brühe
Prise	Salz, Pfeffer, Muskat
200 g	Champignons de Luxe (Camembert Käse)

Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig dünsten. Sellerie und Zucchini waschen, Kartoffeln schälen, alles in kleine Würfel schneiden und andünsten. Die Sahne und Brühe in den Topf geben und 10 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Danach die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Champignon de Luxe Käse entrinden und in kleine Würfel schneiden, diese in die Suppe geben und nochmals kurz aufkochen lassen, danach sofort heiß servieren.

Hedwig Stelzer