

# Kartoffel-Sellerie-Suppe

## Zutaten | 4 Portionen

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
100 g	Sellerie
1	Schalotte
50 g	Butterschmalz
600 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln, Sellerie und Schalotte schälen und würfeln.
- Alles in Butterschmalz anschwitzen mit 600ml Gemüsebrühe auffüllen, würzen.
- Ca. 30 Minuten leicht köcheln.
- Die Suppe pürieren.
- 1 Eigelb mit 100 ml Sahne mischen und unter die Suppe geben, mit frischen Kerbel servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 367,5 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
93 kcal	6,7 g	7,1 g	1,5 g	23,5 mg