# Petersilien-Rahm-Suppe

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.

**Zutaten:**

350 g Kartoffel(n)
250 g Champignons
500 ml Gemüsebrühe
350 ml Milch
100 ml Schlagsahne
2 Schalotte(n)
2 EL Öl
1 Sp Zitronensaft
1 EL Butter
1 Bd Petersilie
Muskatnuss
Pfeffer
Salz

GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß

WMF Schöpflöffel Profi Plus

Küchenprofi Bratpfanne Provence in schwarz

Obst- und Kräutermesser Mini-Yatagan von Windmühlenmesser



Seltmann Weiden No Limits Suppenteller 23 cm

1

Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Schalotten schälen und mit einem Würfel- und Zwiebelschneider fein würfeln.

2

In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Danach Kartoffeln hinzugeben und 2 Min. mit andünsten. Gemüsebrühe und Milch dazugeben, zugedeckt kurz aufkochen lassen und bei milder Hitze 15 - 20 Min. weich garen.

3

In der Zwischenzeit Blättchen von 1 Bund Petersilie abzupfen und gut abspülen. Bis auf ein paar Blättchen die Petersilie in die Suppe geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

4

Suppe mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken und warm halten.

5

Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pilze in 2 EL Öl für 5 Min. in einer Bratpfanne anbraten, dabei gelegentlich wenden. Pilze salzen und pfeffern.

6

100 ml Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Suppe heben. Die restliche Petersilie zerkleinern.

7

Suppe auf Suppenteller verteilen und mit den Pilzen und der Petersilie bestreut servieren. Tipp: Anstelle der Pilze kann man auch Croutons verwenden.