

## Selleriesüppchen mit Trüffel

### Zutaten:

1 Stk Sellerieknolle von ca. 500 g  
30 G Schalotten  
10 G Butter  
1,2 L Fleisch- oder Gemüsebrühe  
200 ml Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft  
Trüffel, frisch oder aus der Konserve



### Zubereitung:

Sellerie schälen und grob würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Selleriewürfel zugeben, kurz mit andünsten, mit Brühe auffüllen und 15 - 20 Minuten weich kochen. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Wieder in den Topf geben, Crème fraîche zugeben, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in Teller geben und mit frisch gehobeltem Trüffel sofort servieren.