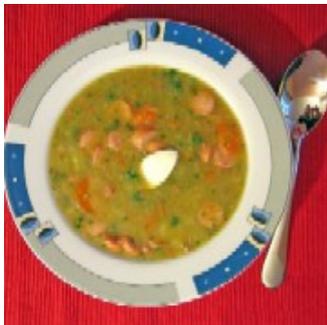




## Kartoffelsuppe mit Eierschwämmchen



für 4 Personen :

400 gr.	mehlig kochende Kartoffeln
1	Zwiebel
8 dl.	Gemüsebouillon
2	Zweige Sellerikraut
3 EL.	Crème fraiche
1 Bund	Schnittlauch
200 gr.	Eierschwämmchen

- Zwiebel hacken und in Butter gut andünsten, mit der Bouillon anlösen, die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und weich kochen.
- Das Sellerikraut dazupfen, Crème fraiche dazugeben mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit die Eierschwämmchen rüsten, schneiden und in Butter käftig anbraten. Den Schnittlauch fein geschnitten dazugeben, mit Salz und einem Schuss Aceto Balsamico bianco abschmecken.
- Suppe mit den Eierschwämmchen und etwas Crème fraiche garnieren