

Getrübte Kartoffel-Petersilien-Suppe | vegan



Zutaten:

- *Für 4 Personen*
- 450g Kartoffeln
- 2 Karotten
- 70g Knollensellerie
- 1 Bund Petersilie
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 120 ml vegane Kochsahne (optional Sahne)
- 1 kleine Chilischote
- 2 schwarze Sommer Trüffel (oder jeder andere Trüffel)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Eßl geröstete Haselnüsse
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in Stücke schneiden. Einen Topf mit der Gemüsebrühe aufsetzen und mit der Chilischote und dem Lorbeerblatt zusammen in den Topf geben.

Die Kartoffel kurz unter dem Siedepunkt in der Brühe ca. 30 Minuten weich ziehen lassen. Das Lorbeerblatt und die Chilischote entfernen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und in einer Kräutermühle zermahlen.

Die Petersilie mit der veganen Kochsahne in die Brühe geben und mit einem Mixer pürieren. Die Kartoffelsuppe heiß werden lassen, jedoch nicht kochen.

Die Suppe durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte Sie zu dick sein noch etwas Kochsahne hineingeben, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

In einen Teller anrichten und die Trüffel in hauchdünne Scheiben mit einem Hobel aufschneiden. Auf die Suppe verteilen. Geröstete Haselnüsse als Crunch darüber streuen.