



## **Sellerieschaumsuppe**

### Zutaten:

1kg Knollensellerie  
1 Stange Porree  
1 Petersilienwurzel  
1 Zwiebel  
1ltr. Gemüsebrühe  
1 Becher Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 El Butter

### Zubereitung

Das Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter (oder Öl) andünsten. Das Gemüse dazu geben und kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10-15 Minuten köcheln, bis alles weich ist. Die Suppe fein pürieren, Sahne hinzu geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Zu dieser Suppe passen in Knoblauchöl gebratene Garnelen oder gedünsteter Lachs.

## **Tomaten-Pilz-Pfanne**

### Zutaten:

ca. 600g Tomaten  
200g Steinchampignons  
40g Butter  
2 Knoblauchzehen  
4 Eier  
Kräutersalz  
Pfeffer  
70 g Gouda, gerieben

### Zubereitung

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, vorsichtig waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In Scheiben schneiden. Das Fett zerlassen. Pilze und zerdrückte Knoblauchzehen darin 5 Min. dünsten. Tomaten und die verschlagenen Eier in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber streuen und alles in der geschlossenen Pfanne bei kleiner Hitze 4 Min. lang stocken lassen.



## Stielmus im Kartoffelnest

### Zutaten:

600 g Kartoffeln  
Meersalz  
2 EL Crème fraîche  
5 EL Milch  
Muskatnuss  
Pfeffer  
1 Bund Stielmus  
1 Zwiebel  
30 g Butter  
75 ml Gemüsebrühe

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Grob zerstampfen und mit Crème fraîche und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Stielmus putzen, waschen und klein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, Stielmus dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Etwa 2-3 Minuten garen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Stampfkartoffeln in eine flache Schüssel geben, Stielmus in die Mitte setzen und mit einem Spiegelei servieren.

## Möhren-Porree-Gemüse in Currysahne

### Zutaten:

ca. 600 g Möhren  
1-2 Stangen Porree  
70 g Butter  
Kräutersalz  
1-2 TL scharfes Currypulver  
2 gestr. EL Mehl  
250 ml Sahne oder  
halb Sahne, halb Milch  
1 EL Petersilie, TK

### Zubereitung

Möhren waschen, putzen, schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen, nur die weißen und hellgrünen Blattanteile in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 20 g Butter, Salz, Möhren und 1/4 l Wasser zugedeckt im Topf 8 Min. kochen. Porree zugeben. Gemüse zugedeckt weitere 8 Min. kochen, anschließend in einen Durchschlag schütten, dabei das Gemüsewasser auffangen. Flüssigkeit evtl. mit Gemüsebrühe auf 250 ml auffüllen. Restliche Butter im Topf erhitzen. Currypulver darin anschwitzen. Mehl einrühren. Gemüsewasser und Sahne zugießen, unter Rühren mit dem Schneebesen 3-5 Min. durchkochen. Das Gemüse vorsichtig unter die Sauce heben, noch einmal erhitzen und mit Salz abschmecken. Die Petersilie unterrühren und servieren.