

*Kartoffelschaumsuppe  
 mit Steinpilzen*



**Zutaten für 2 Personen:**

500 g	Kartoffeln
1 Bund	Suppengemüse
1	Zwiebel
40 g	Butter
1 TL	getrockneter Majoran
800 ml	Gemüsebrühe
300 g	Steinpilze
1 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
200 ml	Sahne
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Kerbelblättchen

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln, das Suppengemüse und die Zwiebel schälen bzw. putzen, waschen und klein würfeln. Etwa die Hälfte der Butter zerlassen. Das Gemüse darin andünsten. Den Majoran hinzugeben.

Die Brühe hinzugießen, aufkochen und etwa 30 min kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Inzwischen die Steinpilze putzen, säubern und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die restliche Butter mit dem Öl erhitzen und die Pilze darin etwa 5 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe pürieren, mit den Gewürzen abschmecken und 10 min weiter köcheln lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Zitronensaft und die Schlagsahne unterheben. Die Suppe mit Steinpilzen und Kerbel anrichten und servieren.

