



La Forchetta

Kartoffelsüpli mit Trüffel



Zutaten

150g Zwiebeln
600g festkochende Kartoffeln
150g Lauch oder wahlweise Pastinake
30g Butter
1 Zweige Majoran
1 l heller Geflügelfond
Salz, Pfeffer
150ml Vollrahm
1 kleiner schwarzer Trüffel
feines Trüffelöl oder Trüffelcrème



La Forchetta

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln.

Kartoffeln und Lauch oder Pastinaken waschen, schälen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden.

Zwiebeln, Kartoffeln und Pastinaken in der Butter ca. 2 Minuten anschwitzen.

Mit dem Fond aufgiessen.

Majoran Zweig zugeben

Aufkochen lassen und ca, 25 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln weich sind alles fein pürieren.

Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Suppe erneut aufkochen und den halb steif geschlagen Rahm darunterziehen

Suppe in vorgeheizte Teller geben,

Finish:

Trüffel fein darüber hobeln. Und mit Trüffelöl oder Trüffelcreme napieren.

Sofort servieren.