



FEINKOSTLUIGI

## Trüffel-Kartoffelsuppe

Erdapfel eint sich mit Edelpilz

### REZEPT FÜR 2 PERSONEN

400 g hartkochende Kartoffeln  
100 ml Sahne  
200 ml Wasser  
6 TL weißes Trüffelöl

### AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

### Vorbereitung

Die Kartoffeln putzen, schälen und in circa 1 cm große Stücke schneiden.  
Etwa 1,5 Liter Salzwasser zum Kochen bringen.

### Zubereitung

Wenn das Wasser kocht, die Kartoffelstücke hineingeben und für circa 10 Minuten kochen lassen. Die gekochten Kartoffeln abgießen.

In einem Topf Sahne und Wasser zum Kochen bringen. Kartoffelwürfel dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren, dann mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Suppe vom Herd nehmen, das weiße Trüffelöl hinzugeben und servieren.

Viel Freude beim Kochen und guten Appetit!

FEINKOST LUIGI GMBH

LINDWURMSTRAßE 89A · D-80337 MÜNCHEN · TELEFON +49 (0)89 8562025 · FAX +49 (0)89 8594594  
INFO@FEINKOST-LUIGI.DE · WWW.FEINKOST-LUIGI.DE