

### Pilzstreifen im Prosecco-Süppchen (6 Personen)

250 g Knollensellerie  
1/2 kleiner Lauchstängel

Sellerie in Würfel schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden.

1 Kl Kochbutter  
2 dl Prosecco  
6 dl Bouillon

Butter in einer Chromstahlpfanne schmelzen, Sellerie und Lauch andämpfen. Mit Prosecco und Bouillon ablöschen.  
Ca. 20–30 Min. köcheln lassen.

200 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

Suppe pürieren und den Rahm zugeben.  
Nochmals aufkochen lassen, würzen.

knapp 0,5 dl Prosecco

Am Schluss Prosecco untermischen.

#### **Garnitur**

180 g Pilze  
wenig Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pilze reinigen, nicht zu klein schneiden.  
Die Pilze in der erwärmten Butter kurz andämpfen, würzen.  
(Evt. im Backofen warm stellen)

#### **Anrichten**

Kräuter

Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen geben.  
Mit Kräutern ausgarnieren.