

# Kartoffel-Suppe mit Pilzstrudel

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

150 g festk. Kartoffeln	50 g Zwiebel	1 Ei
2 EL Crème-fraîche	750 ml Gemüsesfond	Olivenöl
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Majoran	gereb. Majoran
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

**Für die Pilzstrudel:**

4 Quadrate Filoteig	100 g gemischte Pilze	1 Schalotte
Butter	3 glatte Zweige Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 kleine rote Zwiebel

**Für die Suppe:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und feinhacken. In Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Fond dazugeben und mit Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gerebeltem sowie frischem Majoran würzen.

Etwa 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Crème fraîche mit Eigelb verrühren und die Suppe damit binden. Dann die Suppe nicht mehr aufkochen lassen.

**Für die Pilzstrudel:**

Pilze putzen und fein hacken. Schalotte abziehen und ebenfalls fein hacken. Gemeinsam in heißem Öl anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie hinzugeben und auskühlen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Filoteig ausbreiten, doppelt auflegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Jeweils etwas Pilzfüllung in die Mitte setzen und zu einem Säckchen formen, gut zusammendrücken und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorheizten Backofen für ca.10 Minuten goldbraun backen.

**Für die Garnitur:**

Zwiebel abziehen und in einer Pfanne kurz anschwitzen.

Elisabeth Freese am 08. April 2025