

## **Kartoffelsuppe mit Käse und Schinken**

### **Zutaten für 4 Personen:**

250 g Kartoffeln  
1 Möhre  
1 kleine Stange Staudensellerie  
1 Glas Gemüsefond oder 750ml Gemüsebrühe  
1 EL Butter  
200 g Schmelzkäse mit Schinken  
100 g geräucherter Schinken  
weißer Pfeffer – Salz -- Muskat  
1 Eigelb  
Petersilie

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und würfeln, Möhre in Streifen, Sellerie in Scheiben schneiden. Einen Teil des Gemüses zurückbehalten, den Rest mit den Kartoffeln in der Brühe garen und anschließend pürieren.

Inzwischen den Schinken in Streifen schneiden, mit dem restlichen Gemüse in heißer Butter andünsten und in die Suppe geben. Schmelzkäse zugeben, die Suppe kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vom Herd nehmen, mit einem Eigelb legieren und mit etwas gehackter Petersilie garniert servieren.

**Bon appé tit!**