



Steinpilzrahmsuppe mit Hokkaidowürfeln

Zutaten für 4 Personen

320 g Steinpilze
80 g Zwiebelwürfel
2 EL Öl
1 ½ EL Maismehl
600 ml Gemüsebrühe
120 g Pilzfond
1 TL Kümmelpulver
1 TL Steinpilzpulver
125 g Sahne
160 g Hokkaidowürfel
2 Stängel Blatt Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit (circa 25 Minuten)

Steinpilze mit Pinsel gut säubern, klein schneiden, in heißem Öl kurz angehen lassen. Zwiebeln in heißem Öl glasig angehen lassen, mit Maismehl bestäuben, einrühren, mit Gemüsebrühe aufgießen. Pilzfond zugeben, Kümmelpulver und Steinpilzpulver zufügen, aufkochen lassen. Sahne unterziehen, ansautierte Steinpilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, in tiefem Teller anrichten. Hokkaidowürfel kurz in heißem Öl ansautieren, über die Suppe verteilen, gezupfte Blatt Petersilie darüber streuen.

Nährwert pro Portion

249 kcal - 18 g Fett - 9 g Eiweiß - 17 g Kohlenhydrate - 1 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.