

AROMATISCHE STEINPILZSUPPE

Schmackhafte Suppenkreation



ZUTATEN

- 500 g frische Steinpilze
- 1 l Soja-Drink, Kokosmilch
oder Reismilch
- 2 EL Rapsöl
- 8 Schnittlauchstiele
- 1 l glutenfreie Gemüsebrühe
- 1 EL Brecht Pilzgewürz
- 1 Prise Brecht Ur-Steinsalz

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

25 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Steinpilze vorsichtig mit dem Küchentuch sauber putzen und in Stücke schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Pilze anbraten bis sie zusammenfallen und auf die Hälfte schrumpfen. Gemüsebrühe und Soja-Drink hinzugeben, alles ca. 15 Minuten leicht köcheln.

2. Suppe mit dem Brecht Pilzgewürz und nach Belieben mit etwas Brecht Ur-Steinsalz abschmecken. Nun die Steinpilzsuppe mit dem Stabmixer ca. 3 bis 4 Minuten pürieren, damit sie schön fein wird. Steinpilzsuppe in vier Gläsern oder Tellern anrichten und mit Schnittlauchstielen garnieren.

TIPP

Die Pilzsuppe schmeckt auch mit Austernpilzen, Morcheln oder Maronen köstlich.