



Pilzcremesuppe mit Speck

Hauptgericht für 4 Personen

- 15 g getrocknete Steinpilze
- 300 g weisse Champignons
- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 l Gemüsebouillon
- 8 Specktranchen
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- ¼ Bund glattblättrige Petersilie

Steinpilze in kaltem Wasser einweichen. Champignons halbieren, Kartoffeln würfeln. Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Steinpilze abgiessen, mit den Champignons und Kartoffeln begeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Speck in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm dazugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken. Suppe mit Speck und Petersilie garnieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 14 g Eiweiss, 35 g Fett, 13 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/430 kcal