beleaf Steinpilzsüppchen

Rezept für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

3 EL	Olivenöl
2	rote Zwiebeln, grob gehackt
3	Knoblauchzehen, grob gehackt
550 g	frische Steinpilze
500 g	Kartoffeln, geschält, gewürfelt
1,5 L	Gemüsebouillon
30 g	getrocknete Steinpilze, in 2,5 dl heissem Wasser eingeweicht
2 dl	beleaf Kochrahm Alternative
	Salz
	Pfeffer
4 dl	beleaf Barista Haferdrink
	frische Petersilie oder Kresse

Zubereitung:

1. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen.
2. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten.
3. Frische Steinpilze kurz mit anbraten. Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mitdünsten.
4. Gemüsebouillon, eingeweichte Pilze und Einweichwasser dazugeben.
5. Suppe aufkochen, dann die Hitze reduzieren.
6. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis Kartoffeln weich sind.
7. Mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer pürieren, bis die Suppe cremig ist. Je nach gewünschter Konsistenz mit mehr Bouillon verdünnen.
8. beleaf Rahmalternative unterrühren.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. beleaf Haferdrink Nature mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.
11. Suppe in Teller oder Tassen füllen, Haferdrink Nature-Schaum oben aufsetzen, garnieren.