1A+1B

Pilzsuppe mit Knoblauchbrot

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Champignons und Pfifferlinge in Stücke schneiden, Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen und Petersilie fein hacken. Das Trüffelöl in einem Suppentopf erhitzen und Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs andünsten. Die Pilze hinzufügen und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Einen EL Pilze aus der Pfanne schöpfen und beiseite stellen. 300 ml Wasser und das Brühepulver hinzufügen und aufkochen. Ca. 10 Minuten sanft weiterkochen lassen. Die Butter schmelzen lassen und mit dem restlichen Knoblauch und etwas Petersilie vermengen. Das Mediterrane Brötchen aufschneiden, mit der Knoblauchbutter bestreichen und 5 Minuten im Ofen backen. Das Gemüse zu einer glatten Suppe pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Kochsahne einrühren. Mit den restlichen Pilzen und Petersilie garnieren und mit dem Knoblauchbrot servieren.

Zutaten

- [ ] 1 PS. food & lifestyle Mediterraan broodje
- [ ] 1 TL PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- [ ] 100 g Champignons
- [ ] 100 g Pfifferlinge
- [ ] ¼ rote Zwiebel
- [ ] 1 Knoblauchzehe
- [ ] 1 EL Kochsahne light
- [ ] 1 EL Trüffelöl
- [ ] 1 EL Butter
- [ ] 1 Zweig frische Petersilie
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**364 kcal**
Kohlenhydrate	**7 g**
Fett	**25 g**
Ballaststoffe	**14 g**
Eiweiß	**19 g**