



Steinpilz-Gemüse-Süppchen mit Vanillepfeffer

Zutaten

- 30 g Steinpilze, getrocknet
- 1 l Wasser
- 40 g Schalotten
- 90 g Möhren
- 150 g Sellerieknollen
- 50 g Petersilienwurzeln
- 150 g Kartoffeln
- 100 g Lauch
- 30 g Butter
- 2 TL brauner Zucker
- 3 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 150 ml Schlagsahne
- etwas Salz
- etwas Muskatnuss, gerieben

Zubereitung

1. 250 ml Wasser zum Kochen bringen, Steinpilze darin ca. 20 Min. quellen lassen. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Möhren, Sellerieknollen und Petersilienwurzeln putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch (nur den weißen Teil) putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Schalotten darin glasig andünsten. Gemüse zugeben und unter Rühren ca. 3 Min. mitdünsten. Mit Zucker bestreuen und den Zucker etwas karamellisieren lassen. Pilze mit Flüssigkeit zugeben, Wasser zugießen.
3. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon darin auflösen. Aufkochen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit dem Stabmixer fein pürieren. 50ml Sahne unterrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
4. 100ml Sahne leicht anschlagen. Das Steinpilz-Süppchen mit der leicht aufgeschäumten Schlagsahne auf Tellern verteilen und mit Vanillepfeffer bestreut servieren. Dazu passen Parmesanchips.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	253 kcal
Fett	19 g
Protein	6 g

🕒 59 Minuten

⊕ 4 Portionen