

Steinpilzsuppe à la minute

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eine leckere Steinpilzsuppe, die in NULLKOMMANIX zubereitet ist.

Suppe / Eintopf	Vorbereitung	5 Min
Schweiz	Kochzeit	10 Min
	Menge für	

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	30	Gramm	getrocknete Steinpilze
2	1	Würfel	Fleischbouillon
3	75	Milliliter	Wasser
4	50	Milliliter	Vollrahm
5	1	Esslöffel	Olivenöl
6	1	Esslöffel	Maizena

Anleitung Zubereitung

1	Steinpilze zusammen mit Wasser, Olivenöl und Bouillonwürfel 10 Minuten kochen.
2	Suppe mit Stabmixer pürieren, im Wasser aufgelöstes Maizena beigeben und nochmals 2-3 Minuten kochen lassen.
3	Rahm hinzufügen und umrühren, bei Bedarf noch etwas Salz und Pfeffer dazu.
4	Servieren.