

# Kartoffelsuppe

mit Ofenpilzen



**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 ERNTEKRONE Karotte
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 350 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
- 250 ml LANDFEIN Sahne
- 1 TL COOK! Kümmel
- 
- 250 g ERNTEKRONE Champignons
- 2 EL BIO SONNE Olivenöl
- ½ TL COOK! Majoran
- ½ TL COOK! Thymian
- Salz, COOK! Pfeffer
- 
- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch

**ZUBEREITUNG:**

1. Den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
2. Das Gemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und in Gemüsebrühe für eine halbe Stunde abgedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Champignons mit Olivenöl, Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Die Pilze für 10–15 Minuten im Ofen rösten.
5. Sobald das Gemüse weich gekocht ist, pürieren und mit Sahne, Salz, Pfeffer und Kümmel verfeinern.
6. Mit frisch gehacktem Schnittlauch und den Ofenpilzen servieren.