

Pilzsuppe

mit Nusspesto



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Suppe:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 500 g ERNTEKRONE Champignons
- 750 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 250 ml Weißer Burgunder
- 2 EL Belluccino Olivenöl
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 Prise COOK! Thymian

Pesto:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie
- 50 g BIO SONNE Haselnusskerne
- 30 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 120 ml Belluccino Olivenöl
- 1 große Prise Salz

Topping:

- 1 GOLDBLUME Baguette-Brötchen
- 1 Handvoll ERNTEKRONE Champignons
- 3 EL Belluccino Olivenöl
- 1 Prise COOK! Oregano
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst alle Zutaten für das Pesto in den Mixer geben und grob pürieren.
2. Für die Suppe die Zwiebeln schälen, zusammen mit den Pilzen grob schneiden und in Olivenöl kräftig anbraten – Mehl und Thymian einrühren und mitrösten.
3. Alles mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen – danach Lorbeer zufügen und für 10–15 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die übrigen Pilze halbieren und das Brötchen in mundgerechte Würfel schneiden – zusammen mit Olivenöl goldbraun anbraten und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
5. Nach Ablauf der Kochzeit die Suppe mit Sahne verfeinern, Lorbeerblätter entfernen und alles sämig pürieren – mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten und mit dem Pesto sowie den gebratenen Pilzen und Croutons garnieren.

