



CHAMPIGNONS-SCHAUMSUPPE MIT MARRONI-PESTO

40 MIN
AKTIV

40 MIN
GESAMT

551 KCAL
PRO PERSON

① Fett: 49 g, Kohlenhydrate: 13 g, Eiweiss: 11 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, gepresst
100 g	tiefgekühlte geschälte Marroni, angetaut, grob gehackt
1 dl	Olivenöl
100 g	geriebener Sbrinz
2 EL	Majoran, fein geschnitten
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 EL	Butter
1	Zwiebel, in Stücken
250 g	Champignons, in Vierteln
½ dl	Weisswein
4 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Vollrahm, knapp steif geschlagen
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

UND SO WIRDS GEMACHT

Öl erwärmen, Knoblauch und Marroni ca. 3 Min. andämpfen. Olivenöl, Sbrinz und Majoran begeben, pürieren, Pesto würzen. Butter erwärmen, Zwiebel andämpfen, Pilze begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln, Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, pürieren. Rahm begeben, Suppe nochmals kurz pürieren, würzen.

GUT ZU WISSEN



Haltbarkeit:

Restliches Pesto in ein Glas geben, mit etwas Öl bedecken, gut verschlossen ca. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezpte/8055/